

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-acuvide-1000-p-8074.html>

CYRKULATOR ZANURZENIOWY ACUVIDE™ 1000

Cena brutto	2 924,10 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 377,32 zł
------------	--------------------

Numer katalogowy	HSV1000-CE
------------------	-------------------

Producent	Hamilton Beach Commercial
-----------	----------------------------------

Opis produktu

Oznaczenia poziomu wody -W przypadku gdy poziom wody jest zbyt wysoki lub zbyt niski usłyszysz alarm dźwiękowy, a sprzęt automatycznie się wyłączy. Obudowę ze stali nierdzewnej -można zdjąć z urządzenia i umieścić w zmywarce. Konstrukcja IPX7 -zapobiega usterek w razie przypadkowego upuszczenia do wody. W połączeniu z pakowarkami komorowymi z linii PrimaVac™ stanowi kompletne rozwiązanie do komercyjnego gotowania sous vide. Regulowany zegar - do 99 godzin gotowania. Cykl czyszczenia i przypomnienie - usuwa zwapnienie, aby zapewnić prawidłowe działanie pompy cyrkulacyjnej. Czytelny wyświetlacz z elementami sterującymi touchpada -górną liczbę wskazuje temperaturę wody w granicach jednej dziesiątej stopnia, a dolną liczbę pokazuje pozostały czas gotowania w godzinach i minutach. Elementy sterujące touchpada są umieszczone równo z powierzchnią urządzenia, co ułatwia jego czyszczenie. To urządzenie ma również cykl czyszczenia i przypomnienie, aby usunąć zwapnienia, co pozwala utrzymać najlepszą wydajność cyrkulatora. Wyświetla temperaturę w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza z dokładnością do 0,1°. Regulowany zacisk -łatwo mocuje cyrkulator do pojemników o różnych wysokościach. Nie są potrzebne żadne dodatkowe narzędzia. Cyrkulator strumienia wody -ciągle miesza podgrzaną wodę (ogrzewa do 95°C) w celu jednolitego gotowania. Pompa o mocy 1200 W utrzymuje nawet 30 litrów wody w równej, stałej temperaturze.