

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/piec-do-gotowania-pieczenia-w-niskiej-temperaturze-sous-vide-gn11-1200w-hendi-225479-p-10430.html>



Piec do gotowania pieczenia w niskiej temperaturze Sous Vide GN1/1 1200W - Hendi 225479

Cena brutto	5 438,18 zł
Cena netto	4 421,28 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	225479
Kod producenta	225479
Kod EAN	8711369225479
Sku	1001030

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 225479**

Rewelacyjny piec do gotowania w niskich temperaturach marki Hendi. Urządzenie powinno znaleźć się na wyposażeniu każdej kuchni, pozwala na przyrządzanie smacznego i zdrowego jedzenia.

Cechy produktu: Wykonany ze stali nierdzewnej- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu- Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy- Uchwyty na bokach- Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu- Regulacja temperatury co 1 stopień - temperatura komory 0 do 120 C,- Temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury 0 do 100 C- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600×400mm, 3 poziomy pieczenia

Parametry: długość w mm: 690- szerokość w mm: 495- wysokość w mm: 415- moc (W): 1200- napięcie (V): 230

W zestawie: piec do gotowania w niskich temperaturach- instrukcja PL

Piec do gotowania w niskich temperaturach