HENDI
Tools for Chefs

Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 30 code: 221129

Korpus wykonany z PPO.
Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej.
Nadaje się do pojemnika o pojemności 30 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
Zakres temperatury: od 5°C do 90°C (regulacja co 0,1°C).
Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.





DANE TECHNICZNE

Kolor	czarny
Panel sterowania	Cyfrowy
Moc wejściowa (W)	1200
Długość (mm)	70
Szerokość (mm)	120
Wysokość (mm)	330
Wymiary	70x120x(H)330

Typ opakowania	Pudło
Programowalny	Nie
Waga itemu netto (kg)	0.85
Objętość użytkowa (L)	30

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369221129
Kod Intrastat	84198180
Ilość na karton eksportowy	6
Jednostki sprzedaży na paletę	144
Długość kartonu eksportowego (mm)	395

Szerokość kartonu eksportowego (mm)	340
Wysokość kartonów eksportowych (mm)	405
Opakowanie plastikowe (g)	42
Kraj pochodzenia	Chiny
Ilość pakowania GS1	1
Waga brutto (kg)	1.11