

Sous Vide GARER SV 300



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Sous Vide Stick con dispositivo di fissaggio per una cottura sottovuoto eccellente
- La cottura sotto vuoto preserva tutti i principi nutritivi e mantiene le proprietà organolettiche
- **Idoneo per tutti i dispositivi resistenti al calore con minimo 23 cm di altezza**
- **L'apparecchio è completamente impermeabile in accordo agli standard IPXT**
- Funzione timer : programmabile fino a 99 ore
- Riscaldamento veloce dell'acqua fino a 20 Lt, programmabile fino a 90 C° ad intervalli di 0,5 C°
- **Temperatura costante dell'acqua attraverso la circolazione dell'acqua**
- **Ergonomica e semplice impugnatura: dotato di largo display digitale e controllo sensor touch**

Articolo	1312
EAN	4038437013125
Dimensioni (L/A/P)	77x400x105 diam mm
Peso	1.6 KG
Certificato Conformità	GS
Potenza	800 Watt
Voltaggio	220-240 V, 50/60
Imballo	2 pz