



Sous-Vide Steba SV 100 Pro Black 1500W

Indeks: **776819** Producent: **Steba** Kod producenta: **05.10.00**

Cena: 1,240.91 zł

Opis

Steba SV 100 Professional Sous-Vide urządzenie do gotowania sous-vide, moc pompowania 7,5 l/min, 1500 W, czarny, stal nierdzewna

Producent: Steba

Steba SV 100 Professional Sous-Vide Garer to nowoczesne urządzenie do gotowania w kuchni, które umożliwia uzyskanie idealnych temperatur podczas procesu przygotowania potraw w stylu sous-vide. Dzięki swojej wydajności i precyzyjnym ustawieniom, to urządzenie jest idealne dla kucharzy i pasjonatów gotowania, którzy chcą osiągnąć maksymalny smak i aromat w swoich daniach.

Steba SV 100 Professional Sous-Vide Garer wykorzystuje system pompowania, który zapewnia stały przepływ wody i równomierne rozprzodzenie ciepła, co umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów w gotowaniu. Urządzenie posiada wyświetlacz LCD, który umożliwia łatwe i szybkie ustawienie odpowiedniej temperatury, a także informuje o aktualnej temperaturze i czasie przygotowania.

Steba SV 100 Professional Sous-Vide Garer jest skuteczne i wydajne. Można go stosować w doniczce o głębokości od 15 cm, a jednocześnie dzięki mobilności i precyzyjnym ustawieniom, to urządzenie umożliwia przygotowanie do 60 porcji jednocześnie. Wysoka jakość wykonania, w połączeniu ze stalą nierdzewną czyni Steba SV 100 Professional Sous-Vide Garer niezwykle trwałym i odpornym na uszkodzenia.

- Wysokowydajny przyrząd do gotowania sous-vide
- Możliwość stosowania w każdej doniczce o głębokości od 15 cm
- Wydajność pompy: 7,5 l/min; podświetlany wyświetlacz LCD dla wybranej temperatury, aktualnej temperatury, timera. Mobilne zastosowanie
- Dokładność temperatury: 0,1°C
- Dokładna elektroniczna regulacja temperatury do 99°C
- Do 60 porcji jednocześnie. Dokładna elektroniczna regulacja temperatury (5 – 99°C)
- **waga przedmiotu:** 2 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** SV 100 Professional
- **punkt znaku wypunktowania:** Wysokowydajny przyrząd do gotowania sous-vide, Możliwość stosowania w każdej doniczce o głębokości od 15 cm, Wydajność pompy: 7,5 l/min; podświetlany wyświetlacz LCD dla wybranej temperatury, aktualnej temperatury, timera. Mobilne zastosowanie, Dokładność temperatury: 0,1°C, Dokładna elektroniczna regulacja temperatury do 99°C, Do 60 porcji jednocześnie. Dokładna elektroniczna regulacja temperatury (5 – 99°C)

- **marka:** Steba
- **ogólne słowo kluczowe:** [] sous vide pręt zwycięzca testu stick sousvide sou termostat wiszący souvid souvide sous-vide-garer zgrzewarka próżniowa niska temperatura sv100 dteba pojemnik urządzenie nomiku suvit hendi sousvidegarer vid saus supreme suvide termostat
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **opis gwarancji:** 24 miesiące.
- **numer części:** 05.10.00
- **kolor:** czarny, stal szlachetna
- **nazwa typu elementu:** Steba SV 100 Professional Sous-Vide Garer moc pompowania 7,5 l/min, 1500 W
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.433 kilograms
- **pojemność:** 30 liters
- **producent:** Steba
- **moc:** 1500 watts
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4011833301888
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853554031, 20658154031
- **numer modelu:** 05.10.00
- **rok modelowy:** 2016
- **nazwa przedmiotu:** Steba SV 100 Professional Sous-Vide urządzenie do gotowania sous-vide, moc pompowania 7,5 l/min, 1500 W, czarny, stal nierdzewna
- **Napięcie:** 230 volts
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-01T18:18:50.427Z
- **materiał:** Plastik

Parametry

Moc	1500 W
Wydajność pompy	7,5 l/min
Głębokość garnka	min. 15 cm
Zakres temperatury	5 - 99 °C
Ilość porcji	do 60
Materiał	stal nierdzewna
Kolor	czarny, stal szlachetna

Zdjęcia

