



Vesta Precision SV330 Pro - Termocyrculator Wi-Fi, 2300 W

Indeks: **830532** Producent: **V Vesta Precision** Kod producenta: **SV330**

Cena: 2,309.99 zł

Opis

Vesta Precision SV330 Profesjonalny termoobieg do gotowania w niskiej temperaturze | Zawiera aplikację do sterowania Wi-Fi i timer, maszyna do gotowania próżniowego ze stali nierdzewnej 2300 W

Producent: V Vesta Precision

- **✓ PROFESJONALNA KUCHNIA:** Ten inteligentny cyrkulator zanurzeniowy Wi-Fi został zaprojektowany specjalnie do profesjonalnych kuchni, co pozwala osiągnąć wysokiej jakości wyniki w przepisach.
- **✓ WYSOKA POTENCJA:** Dzięki mocnej rezystancji 2300 W i wydajnej pompie 10 l/min może podgrzać do 80 litrów wody, co ułatwia gotowanie dużych ilości jedzenia. System cyrkulacji wody wydajnie i cicho przenosi ciepło i utrzymuje stałą temperaturę, zapobiegając nierównomiernemu nagrzewaniu, które występuje w przypadku tradycyjnych środków do gotowania.
- **✓ WYDAJNY DESIGN:** Typowa konstrukcja wieży z łatwym w użyciu dużym ekranem zapewnia intuicyjną i szybką obsługę, poprawiając wrażenia z gotowania. Inteligentny ekran dotykowy ma regulowaną temperaturę 5-95 °C i timer 0-99:59.
- **✓ APLIKACJA WI-FI:** termocyrculator można sterować za pomocą dużego ekranu dotykowego lub za pomocą aplikacji. System kontroli temperatury za pośrednictwem aplikacji Vesta umożliwia zdalne i stałe sterowanie temperaturą wody. Aplikacja zawiera również wskazówki dotyczące gotowania i przepisy.
- **SZCZEGÓŁY TECHNICZNE:** Termocyrculator zanurzeniowy ma wymiary 15,5 x 17,4 x 31,9 cm i waży 3 kg. Maksymalna ilość wody do podgrzania: 80 litrów. Minimalna odległość od wody w wiadrze: 9,98 cm. Dołącz przepisy w aplikacji, które możesz zapisać i dostosować. stal szlachetna.
- **□ WYPOSAŻENIE TECHNICZNE:** Nasz zespół techniczny jest dostępny i przygotowany do rozwiązania wszelkich problemów, zapytań lub problemów dotyczących produktu. Nie wahaj się z nami skonsultować, chętnie pomożemy Ci w procesie zakupu lub po sprzedaży.

- **kolor:** stal szlachetna
- **waga opakowania przedmiotu:** 3.37 kilograms
- **pojemność:** 80 liters
- **moc:** 2300 watts
- **waga przedmiotu:** 1.7 pounds
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0852916008881, 852916008881
- **zalecane węzły przeglądarki:** 20853554031
- **punkt znaku wypunktowania:** **✓ PROFESJONALNA KUCHNIA:** Ten inteligentny cyrkulator zanurzeniowy Wi-Fi został zaprojektowany specjalnie do profesjonalnych kuchni, co pozwala osiągnąć wysokiej jakości wyniki w przepisach., **✓ WYSOKA POTENCJA:** Dzięki mocnej rezystancji 2300 W i wydajnej pompie 10 l/min może podgrzać do 80 litrów wody, co ułatwia gotowanie dużych ilości jedzenia. System cyrkulacji wody wydajnie i cicho przenosi ciepło

i utrzymuje stałą temperaturę, zapobiegając nierównomiernemu nagrzewaniu, które występuje w przypadku tradycyjnych środków do gotowania., ✓ WYDAJNY DESIGN: Typowa konstrukcja wieży z łatwym w użyciu dużym ekranem zapewnia intuicyjną i szybką obsługę, poprawiając wrażenia z gotowania. Inteligentny ekran dotykowy ma regulowaną temperaturę 5-95 °C i timer 0-99:59., ✓ APLIKACJA WI-FI: termocykulator można sterować za pomocą dużego ekranu dotykowego lub za pomocą aplikacji. System kontroli temperatury za pośrednictwem aplikacji Vesta umożliwi zdalne i stałe sterowanie temperaturą wody. Aplikacja zawiera również wskazówki dotyczące gotowania i przepisy., SZCZEGÓŁY TECHNICZNE: Termocykulator zanurzeniowy ma wymiary 15,5 x 17,4 x 31,9 cm i waży 3 kg. Maksymalna ilość wody do podgrzania: 80 litrów. Minimalna odległość od wody w wiadrze: 9,98 cm. Dołącz przepisy w aplikacji, które możesz zapisać i dostosować. stal szlachetna., □ WYPOSAŻENIE TECHNICZNE: Nasz zespół techniczny jest dostępny i przygotowany do rozwiązania wszelkich problemów, zapytań lub problemów dotyczących produktu. Nie wahaj się z nami skonsultować, chętnie pomożemy Ci w procesie zakupu lub po sprzedaży.

- **numer modelu:** SV330
- **Opis produktu:** Dla tych, którzy chcą znanego wyglądu i odczucia większości komercyjnych cyrkulatorów zanurzeniowych sous vide, ta jednostka projektowania wieży może wykonać zadanie. Ten inteligentny cyrkulator zanurzeniowy z obsługą Wi-Fi jest przeznaczony do profesjonalnej kuchni. Typowa konstrukcja wieży z łatwym w obsłudze dużym wyświetlaczem i 1800-watowym elementem grzejnym w połączeniu z potężną pompą pozwala na efektywne nagrzewanie wieży Immersa do 60 litrów w celu gotowania dużych ilości. Przymocuj go do prawie każdego pojemnika lub miski i ciesz się elastycznością gotowania w dowolnym miejscu w kuchni.
- **marka:** V Vesta Precision
- **metoda kontroli:** touch
- **nazwa przedmiotu:** Vesta Precision SV330 Profesjonalny termoobieg do gotowania w niskiej temperaturze | Zawiera aplikację do sterowania Wi-Fi i timer, maszyna do gotowania próżniowego ze stali nierdzewnej 2300 W
- **Napięcie:** 120 volts
- **posiada automatyczne wyłączenie:** 1
- **data uruchomienia strony produktu:** 2024-06-11T09:01:07.348Z
- **materiał:** Stal nierdzewna
- **numer części:** SV330

Parametry

Materiał	Stal nierdzewna
Moc	2300 W
Wymiary	15,5 x 17,4 x 31,9 cm
Waga	3 kg

Zdjęcia

