



Dispositivo per la cottura di precisione Sous Vide. Cottura sempre perfetta, che esalta i sapori e preserva gli aromi e le vitamine degli alimenti. Potenza 1300W. Accuratezza +/- 0,1°C. Doppio timer per monitorare tempo di cottura e tempo alla fine della cottura. Display retroilluminato. Ricettario in dotazione.

Sous vide precision cooker. Everything is precisely well cooked, easily and with an excellent taste. Power 1300W. Accuracy +/- 0,1°C. Double timer, for the cooking time and the left time to end. Digital display. Recipe book.

PERFECT COOK		AR1K20
	(V)	220-240
	(Hz)	50/60
	POTENZA - POWER (W)	1300
	Classe - Class	I
	Protezione IP - IP protection	IPX0
	Display digitale - Digital display	●
	Comandi touch - Touch panel	●
	Pinza per ancoraggio alle pentole - Clip for anchorage to pots	●
	Controllo elettronico temperatura - Electronic temperature control (°C)	0-95
	Risoluzione regolazione - Setting resolution (°C)	0,5
	Risoluzione misura - Measuring resolution (°C)	0,1
	Stabilità regolazione - Regulation stability (°C)	0,05
	Regolazione timer - Timer setting (hh:mm - hh:mm)	00:00 - 59:59
	Risoluzione timer - Timer resolution (hh:mm)	00:01
	Max quantità d'acqua - Max water quantity (L)	20
	Capacità di circolazione - Water circulation flow (L/min)	6
	Peso Netto - Net weight (kg)	1,2
	Peso Lordo - Gross weight (kg)	1,5
	Dimensioni prodotto LxPxH - Product size LxDxH (cm)	8,5 x 14 x 37
	Imballo singolo - Giftbox (cm)	19 x 13 x 42
	Imballo master - Master carton (cm)	43,5 x 20,5 x 28
	Pezzi per master - Pcs per master	2
	EAN CODE	8004032109955

