

Sous Vide Garer / Thermalisierer, B 565 mm x T 360 mm x H 300 mm, 1700 W

Preis: 722,00 € + IVA



Referenz: ROY-S11

Kategorie: Cottura a bassa temperatura

Beschreibung

Sous Vide Garer / Thermalisierer, B 565 mm x T 360 mm x H 300 mm, 1700 W

Ein Sous-vide-Garer ist ein Gerät, welches zum Vakuumgaren benötigt wird.

Statische Wassererhitzung

Das Gerät ist aus Edelstahl und hat einen GN1/1-Edelstahlkochbehälter.

Er besitzt eine **elektrische Temperaturregelung mit Temperatur- und Zeitanzeige, leistungsstarke kontaktgepanzerte Heizelemente im Boden des Behälters, praktische Griffe** zum Tragen des Behälters und einen **Deckel** (im Lieferumfang enthalten). Das Heizelement für die Erhitzung des Wassers befindet sich am Beckenboden.

Man kann bis zu **5 Programme speichern**.

Temperatur in °C und °F

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 565 mm x T 360 mm x H 300 mm
Leistung	1,7 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	Coperchio e vasca
Gewicht	16 Kg
Temperatur	40° C - 115° C
Maße des Beckens - Spültisch	GN 1/1
Disponibilità	Disponibile a Magazzino