

**Sous Vide Garer / Thermalisierer, B 390 mm x T 360 mm x H 300 mm, 1500 W**

**Preis: 595,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** ROY-S23

**Kategorie:** Cottura a bassa temperatura

---

## Beschreibung

**Sous Vide Garer / Vakuumgarer, B 390 mm x T 360 mm x H 300 mm, 1500 W**

Er hat eine statische Wasserheizung.

Das Gerät ist aus **Edelstahl** und der Kochbehälter aus **Edelstahl GN2/3**.

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).

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

Temperatur in °C und °F

**FOTO REIN INDIKATIV**

---

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 390 mm x T 360 mm x H 300 mm
<b>Leistung</b>	1500 W
<b>Standardausstattung</b>	Coperchio e Vasca
<b>Spannung</b>	230/50
<b>Gewicht</b>	5 Kg
<b>Temperatur</b>	40° C - 115° C
<b>Maße des Beckens - Spültisch</b>	GN 2/3