



**Sous Vide Garer / Vakuumgarer,
integriertes Thermostat, Touch-
Bedienung, GN2/3 Behälter, B 390
mm x T 360 mm x H 300 mm, 2000 W**

MODELL: ROY-WF23

Außenmaße

B 390 x T 360 x H 300 mm

946,00 € + IVA



 [Lieferzeiten anfragen](#)

Außenmaße	B 390 mm x T 360 mm x H 300 mm
Maße des Beckens - Spültisch	GN 2/3
Leistung	2000 W
Spannung	einphasig - 230 V

Gewicht	5,5 Kg
Temperatur	24°C-99,9°C
Fassungsvermögen des Beckens	17 Liter

Beschreibung

Sous Vide Garer / Vakuumgarer, integriertes Thermostat, Touch-Bedienung, GN2/3 Behälter, B 390 mm x T 360 mm x H 300 mm, 2000 W

Das Gerät zum Garen bei niedrigen Temperaturen besitzt eine statische Wasserheizung.

Es ist aus **Edelstahl** und besitzt ein **GN2/3-Becken**, das mit praktischen Griffen zum Transport ausgestattet ist. Das Wasser wird durch leistungsstarke, gepanzerte Heizelemente am Boden des Behälters erhitzt.

Regulierbare Temperatur: 24°C bis 99,9°C (oder 75,2°F bis 199,9°F)

Das **digitale Display** an der Außenseite der Maschine enthält Bedienelemente, die mithilfe eines speziellen Apps (kostenloses Herunterladen für Android- als auch für iOS-Systeme) eingestellt werden können.

Die Speicherung von **bis zu 10 Garprogramme** ist möglich.

Im Inneren des Beckens befindet sich ein **Thermostat**. Das Gerät verfügt auch über einen praktischen **Ablasshahn**.

Die Vorteile dieser Garmethode: Es macht sehr faserige Lebensmittel weich, intensiviert Aromen und Geschmack, bewahrt die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Standardausstattung:

- integriertes Thermostat
- digitales Steuerpult
- GN2/3-Becken (B 353 mm x T 325 mm)

FOTO REIN INDIKATIV