

Sous Vide Garer, B 140 mm x T 110 mm x H 332 mm, 1500 W

Preis: 277,00 € + IVA



Referenz: FZ03A

Kategorie: Cottura a bassa temperatura

Beschreibung

Sous Vide Garer, B 140 mm x T 110 mm x H 332 mm, 1500 W

Das Sous-Vide-Garen ist eine besondere Art des Vakuulgarens. Fleisch oder Gemüse werden vakuumiert und über mehrere Stunden bei niedrigen Temperaturen gegart. Ein Sous-vidé-Garer hält das für das Garen benötigte Wasser über Stunden konstant auf eine bestimmten Temperatur.

Die Speisen werden innerhalb und außerhalb **gleichmäßig gegart und bleiben schön saftig**.

Diese Garmethode eignet sich für alle Arten von Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Gemüse, Fisch usw...

Das Gerät ist aus **rostfreiem Stahl AISI 304**. Es kann **bis zu 30 Liter Wasser erhitzen**.

Es verfügt über einen **Temperaturmessfühler**.

Verarbeitungspräzision: +/-0,5°C.

Schaltpult mit einfachen und verständlichen Funktionen

Das mithilfe der Pumpe erreichbare maximale Vakuum (0,9 m3/h) beträgt 80 %.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 140 mm x T 110 mm x H 332 mm
Leistung	1500 W (2 HP)
Nettogewicht	2,5 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	da 5°C a 90°C
Spannung	220-240V 1N 50/60 Hz
Fassungsvermögen	bis zu 30 Liter Wasser