

Sous Vide Garer / Vakuumgarer, B 640 mm x T 350 mm x H 300 mm, 2000 W

Preis: 482,00 € + IVA



Referenz: SV25

Kategorie: Cottura a bassa temperatura

Beschreibung

Sous Vide Garer / Vakuumgarer, B 640 mm x T 350 mm x H 300 mm, 2000 W

Das Gerät und der Behälter sind aus **Edelstahl**. Es besitzt einen **Ablasshahn mit Sicherheitsventil**.

Der Vakuumgarer ist mit einer **elektrischen Temperaturregelung mit Wassertemperaturanzeige**, einen **Kernfühler** und einer **Zeitschaltuhr** ausgestattet.

Er hat eine Blockierung die bei Wassermangel aktiviert wird.

Temperaturfühler mit 0,1°C Delta

Verarbeitungsgenauigkeit: +/- 3°C

Das Gerät erreicht 70 °C in etwa 50 Minuten und verfügt über bis zu **5 speicherbare Garprogramme**.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 640 mm x T 350 mm x H 300 mm
Leistung	2000 W
Nettogewicht	13 Kg
Spannung	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Fassungvermögen des Beckens	25 Liter
Bruttogewicht	14 Kg