

**Sous Vide Garer, B 240 mm x T 150 mm x H 390 mm, 2000 W**

**Preis: 821,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** RH50

**Kategorie:** Cottura a bassa temperatura

---

### Beschreibung

**Sous Vide Garer, B 240 mm x T 150 mm x H 390 mm, 2000 W**

Er ist aus Edelstahl.

Der Sous Vide Garer verfügt über ein **Temperaturkontrolldisplay mit Wassertemperaturanzeige**, einen **Kernfühler** und einen **Timer**.

**Der Temperatursensor hat ein Temperaturdelta von 0,1°C. Die Verarbeitungspräzision beträgt +/-3°C.**

Das Gerät erreicht **70 °C in etwa 25 Minuten** und verfügt über bis zu **5 speicherbare Garprogramme**.

Der auf ein Zehntelgrad genau arbeitende Thermostat ermöglicht das Garen von sämtlichen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst usw.) im Vakuum.

Die Vorteile dieser Garmethode: Es macht sehr faserige Lebensmittel weicher, intensiviert Aromen und Geschmack, verlängert die Haltbarkeit der Produkte. Die Lebensmittel trocknen nicht aus sondern bleiben schön saftig.

#### FOTO REIN INDIKATIV

---

### Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 240 mm x T 150 mm x H 390 mm
<b>Leistung</b>	2000 W
<b>Nettogewicht</b>	4,5 Kg
<b>Spannung</b>	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
<b>Fassungvermögen des Beckens</b>	50 Litri
<b>Bruttogewicht</b>	6 Kg
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino