

VAKUUM GAREN SV25

SKU: SV25



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>2 kW</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Behälterinhalt (L.)	<u>25</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>640 x 350 x 330(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>13</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>14</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>700 x 470 x 380(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.125</u>

Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall - Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50. Zubehör: Kerntemperaturfühler.

