

Sous-Vide-Garer SV G16L



- ▶ In der Ruhe liegt der Geschmack
- ✓ Zeiteinstellung: 0 Minuten - 99 Stunden



- ▶ Memory-Funktion mit 5 Speicherplätzen
 - ▶ Programmierbare Zeiteinstellung
 - ▶ Akustischer Timer
-
- ▶ Beckeninhalt: 16 Liter
 - ✓ Beckenmaße: B 300 x T 330 x H 200 mm

Beschreibung

Punktgenau, schonend und geschmacksecht – Mit der individuellen Zeit- und Temperatureinstellung lässt sich der Garpunkt exakt bestimmen.

Features

• Anzahl Becken:	1
• Maße Becken:	B 300 x T 330 x H 200 mm
• Beckengröße, GN-Format:	-
• Beckeninhalt:	16 Liter
• Temperaturbereich:	25 °C bis 90 °C
• Temperaturregelung:	In 0,1 °C-Stufen
• Zeiteinstellung:	0 Minuten - 99 Stunden
• Intervalle Zeiteinstellung:	1 Minute(n)
• Timer:	Ja
• Digital-Anzeige:	Ja
• Trockenlaufschutz:	Ja
• Steuerung:	Elektronisch
• Kontrollleuchte:	-
• Eigenschaften:	Memory-Funktion mit 5 Speicherplätzen Programmierbare Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten Akustischer Timer
• Inklusive:	Halterung / Gestell für Vakuumierbeutel

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Sous-Vide-Garer SV G16L

- Anschlusswert: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 345 x T 400 x H 317 mm
- Gewicht: 7,5 kg



Sous-Vide-Garer SV G16L

Ergänzungsprodukte

Vakuumier-Beutel G1,2L



- Inhalt: 1.2 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 160 x 250 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300411
GTIN 4015613459196

Vakuumier-Beutel G2,5L



- Inhalt: 2.5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300412
GTIN 4015613459202

Vakuumier-Beutel G7,5L



- Inhalt: 7.5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 300 x 400 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300413
GTIN 4015613459219