



Sous Vide 25

## **SOUS VIDE KOCHER**

### **professionelles Kochen**

brandneue Technologie für die Sous Vide-Küche

für das Kochen in niedrigen und kontrollierten Temperaturen

die Wärmezufuhr erfolgt direkt unter dem Wasserbad, somit ist eine konstante Temperatur über einen Zeitraum möglich

Anzeige für Betriebstemperatur

Schutzvorrichtung bei Trockenbetrieb, Überspannung oder Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab

Tragegriff für einfaches Handling

in 230 V Wechselstrom



# SOUS VIDE KOCHER

## professionelles Kochen

### Sous Vide 9

Abmessungen (bxtxh):	345 x 285 x 270 mm
Betriebstemperatur:	45 bis 100° C
Eigengewicht:	6,5 kg
Behältervolumen:	max. 9 Liter
Behälter:	GN ½ / H 150 mm
Anschlusswert:	400 Watt
Spannung:	230 V

### Sous Vide 25

Abmessungen (bxtxh):	350 x 550 x 320 mm
Betriebstemperatur:	45 bis 100° C
Eigengewicht:	12 kg
Behältervolumen:	max. 25 Liter
Behälter:	GN ¾ / H 200 mm
Anschlusswert:	1000 Watt
Spannung:	230 V

### Sous Vide 50

Abmessungen (bxtxh):	670 x 550 x 320 mm
Betriebstemperatur:	45 bis 100° C
Eigengewicht:	20 kg
Behältervolumen:	max. 50 Liter
Behälter:	GN ¾ / H 200 mm
Anschlusswert:	2000 Watt
Spannung:	230 V



Bedienteil



Innenleben



Ablassventil

Vertragshändler