



- ▶ 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

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

- 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
- Timer: Ja
- Digital-Anzeige: Ja
- Trockenlaufschutz: Ja
- Steuerung: Elektronisch
- Kontrollleuchte: -
- Eigenschaften: Memory-Funktion mit 5 Speicherplätzen
Programmierbare Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten
Akustischer Timer
- Anschlusswert: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Zeiteinstellung: 0 Minuten - 99 Stunden
- Intervalle Zeiteinstellung: 1 Minute(n)
- Inklusive: Halterung / Gestell für Vakuumierbeutel
- 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
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Hitzebeständig bis 95 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300411
GTIN 4015613459196

Vakuumier-Beutel G2,5L



- Inhalt: 2,5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Hitzebeständig bis 95 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300412
GTIN 4015613459202

Vakuumier-Beutel G7,5L



- Inhalt: 7,5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 300 x 400 mm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Hitzebeständig bis 95 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300413
GTIN 4015613459219