

Übersicht

BSVH1-1

Produktnummer: SYS45-BSVH1-1



Beschreibung

Sous Vide Garer**System 45**

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301 Kompakte Ausführung, Gehäuse mit aufgesetzter Abdeckung mit flächenbündig eingesetztem Becken GN1/1 - 150 tief. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Gehäuse steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen.

Mikroprozessorsteuerung mit Kerntemperatursonde und stufenloser Temperatureinstellung von 30°bis 90°C über Sensor Tastenfeld.

Lieferumfang:

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung (2 m) mit Stecker, Ablaufhahn, Edelstahlklappdeckel und Lochblech. Ohne Behälter, ohne Wasserzulauf.

Technische Daten:

- Außenmaße: 400x600x200 mm (BxTxH)
- Spannung in Volt: 230 V
- Leistung in kW: 3,0 kW

[Download technische Daten \(Index A\)](#)