Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Übersicht

BSVKTT

Produktnummer: FRIKO6020-BSVKTT



Berner Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Datenblatt Produkt

Beschreibung

Elektro-Sous Vide Garer Auftischgerät System 60/20 GN 1/1

Ausführung:

Sous Vide Garer als Auftischgerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301 Eingeschweißte Wanne GN 1/1 150 mit Edelstahldeckel Ablasshahn zur Entleerung nach vorn Seitenflanken lasergeschweißt mit Haarfugenverbindung fest mit Grundplatte verschraubt. Gehäuse steht auf 4 höhenverstellbaren rutschfesten Füßen. **ohne Wasserzulauf**

Funktion:

Microprozessorsteuerung mit Kerntemperatursensor und stufenloser Temperatureinstellung von 30°c bis 90°C über Sensor Tastenfeld.

Die Kerntemperatursonde kann über die in der Schalterblende eingebaute Steckverbindung getrennt werden.

Das Gerät ist zum Garen verschiedener Produkte im Sous Vide Verfahren geeignet.

Download technische Einbaudaten (Index A)

Lieferumfang:

Einlageblech und Edelstahldeckel Anschlusskabel (2 m) mit Stecker Kerntemperatursonde
Technische Daten:

Breite x Tiefe	Wanne	Gesamthöhe	Wannentiefe (B x T)	Temperaturbere	Spannung	Leistung
400 x 600 mm	GN1/1	200 mm	150 mm	30° - 90°C	230 V	3,0 kW

Mögliche Optionen und Zubehör:

Verschlussstopfen
Silberknebel
Goldknebel

Erstellt am 26.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot dar. Es gelten die aktuellen Preise unserer PL 2023 + 5% Teuerungszuschlag.
* Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.