

Übersicht

BSVSNK

Produktnummer: FRIKO-BSVSNK



Beschreibung

Elektro-Sous Vide Garer Auf Tischgerät 230V

Ausführung:

Sous Vide Garer als Auf Tischgerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Mehrteiliges Gehäuse mit abnehmbarer Schalterblende

Eingeschweißtes Becken mit aufgelöteter Heizung

Wasserablass nach vorn über Ablasshahn

Gehäuse steht auf 4 höhenverstellbaren rutschfesten Füßen.

Funktion:

Beheizung mit elektronischer Regelung und Kerntemperaturfühler mit Sensor Tastenfeld in der Schalterblende

Die Beheizung erfolgt großflächig am Becken mit einen Ablaufhahn nach vorn.

Das ermöglicht eine präzise Temperaturregelung in Verbindung mit der absteckbaren Kerntemperaturfühler und einfache Reinigung ohne im Becken liegende Heizelemente.

Inkl. Einlegeboden, Kerntemperaturfühler, Deckel und Ablaufhahn nach vorn.

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

Lieferumfang:

Anschlusskabel (2 m) mit Stecker

4 Portionsbehälter

Lochblech

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 270 x 470 x 270 mm
- Gesamtfüllmenge: 6 Liter
- Beckenanzahl: 1
- Spannung in Volt: 230 V
- Leistung in kW: 3,2 kW