

Übersicht

BSVKTT

Produktnummer: FRIKO6020-BSVKTT



Beschreibung

Elektro-Sous Vide Garer Auf Tischgerät System 60/20 GN 1/1

Ausführung:

Sous Vide Garer als Auf Tischgerät. 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 Kerntempersensor 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)	Temperaturbereich	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](#)