

Sous-Vide-Garer 25 Liter

Edelstahl
Temperaturbereich: bis 95°C
Becken GN 1/1
Fassungsvermögen: 25 Liter
Elektronische Steuerung mit Anzeige-Display
9 Programmspeicherplätze
Mit Ablasshahn
Kerntemperaturfühler optional
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 2.0 kW
B 345 x T 640 x H 320 mm
Gewicht: 12 kg
Inklusive Deckel
Best.-Nr. 301.025F
CHF 1'150.- / R 1



Kerntemperaturfühler zu Sous-Vide-Garer

Passend zu Sous-Vide-Garer 301.025F & 301.050F
Best.-Nr. 301.026F
CHF 248.- / R 1

Sous-Vide-Garer 50 Liter

Edelstahl
Temperaturbereich: bis 95°C
Für Behälter bis 50 Liter
(Lieferung ohne Behälter)
Elektronische Steuerung mit Anzeige-Display
9 Programmspeicherplätze
Kerntemperaturfühler optional
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 2.0 kW
B 240 x T 150 x H 390 mm
Gewicht: 4.2 kg
Best.-Nr. 301.050F
CHF 1'650.- / R 1

