



- Sous-Vide Garer
- Edelstahl-Gehäuse
- Ermöglicht punktgenaues Garen (max. 0,5°C Abweichung)
- Effektive Wasserumwälzung
- Beleuchtetes LCD Display für:
 - Gewählte Temperatur
 - Aktuelle Temperatur
 - Timer
- Exakte elektronische Temperaturregelung (bis 99°C)
- 10 Liter Volumen
- Leichte Reinigung
- Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe bleiben bestmöglich erhalten

Typ:	SV 2
Art.-Nr.:	05 14 00
VPE:	2
Anzahl je Palette:	20
EAN-Code:	4011833301956
Farbe:	Edelstahl/Schwarz
Leistung:	800W
Gewicht:	3,5 kg
Maße außen (H/B/T in cm):	25,0 x 38,0 x 22,0
Maße innen (H/B/T in cm):	22,0 x 30,0 x 15,0



Temperatur
regelbar



Volumen



Elektr.
Steuerung



Wasser-
umwälzung