



Edelstahl

Ohne Dekoration

Sous Vide
Trend aus der Sternenküche – Punktgenaues Garen im Vakuum. Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmackintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

Produktvideo



Sous Vide Garer PC-SV 1126

- Edelstahlgehäuse mit ergonomischem Soft Touch-Griff
- Punktgenaues Garen der Speisen durch elektronische Temperaturregelung (max. Abweichung +/- 0,5°C)
- Vitamine, Vitalstoffe und Aromen bleiben erhalten
- Inkl. Joghurtmaker-, Warmhalte- und Auftaufunktion
- Wassermwälzung: 7-8 l/min.
- LED-Multifunktionsdisplay für:
 - Gewählte Temperatur
 - Aktuelle Temperatur
 - Timer
- Sensor Touch-Bedienfeld
- Temperatureinstellung 0°C-90°C (in 0,5°C-Schritten)
- Abschaltautomatik bei niedrigem Wasserstand
- 99 Stunden-Timer
- Für alle hitzebeständigen Gefäße ab ca. 18 cm Höhe
- Integrierte Befestigungsklemme
- Bedienungs- und reinigungsfreundlich
- 230 V, 50 Hz, 800 W



LED-Multifunktions-Display



Für alle hitzebeständigen Gefäße ab ca. 18 cm Höhe

Dazu passend:

(nicht im Lieferumfang enthalten)

Ersatzbeutel und Folien:



PC-VK 1080
Artikel-Nr.: 501 080



Größe: 50 Stck. á 28 x 40 cm
Artikel-Nr.: 8 910 152



Größe: 50 Stck. á 22 x 30 cm
Artikel-Nr.: 8 910 151



Größe: 2 Rollen á 28 cm x 6 mm
Artikel-Nr.: 8 910 155

Farbe: Edelstahl/Schwarz
 Artikel-Nr.: 501 126
 Artikel EAN-Code: 4 006 160 011 265
 Exportkarton EAN-Code: 4 006 160 874 372
 VE: 2
 Palette: 20"/40"/HQ Container: 4200 / 8400 / 9400

Abmessungen (ca. B x H x T) und Gewicht
 Gerät: 390 x 70 x 105 mm
 Verkaufskarton: 450 x 130 x 110 mm

Lieferbar ab: Anfang Februar 2017

ProfiCook
 Industriering Ost 40
 47906 Kempen/Germany
 Fon +49 (0) 21 52 / 2006-0
 Fax +49 (0) 21 52 / 2006-1999
 servicecenter@proficook.de
 www.proficook.de