



## Beschreibung

- Zum Niedertemperaturgaren vakuumierter Speisen
- Die Speisen werden besonders geschmackintensiv und zart durch die schonende Zubereitung im eigenen Saft
- Organoleptische Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten
  
- Präzise Temperatursteuerung mit Display
- Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird
- Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Kontakt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe • Gehäuse Edelstahl
- Ablasshahn
- Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz
- Temperaturbereich 45-100°C
- Inhalt 25 Liter

## Technische Daten

	<b>Elektr. Leistung:</b>	1 kW
	<b>Spannung:</b>	230V
	<b>Netzfrequenz:</b>	50Hz
	<b>Breite x Tiefe x Höhe:</b>	350 x 550 x 320 mm
	<b>Netto-Gewicht :</b>	12 kg