

Standgerät Sous Vide Garer Temperaturbereich 30° - 90° C

Hersteller: Berner Kochsysteme GmbH & Co. KG

System 70

Typ: **BHSVKTD**

Verbindungssystem:



Flächenbündiges Verbindungssystem mit hygienischer Haarfuge. Abdeckung seitlich scharfkantig ausgeführt. Seitenflanken mit Bolzen und Bohrungen für integrierte Zugschiene. Geräte können mit 6-kant Schlüssel fest verbunden und wieder gelöst werden.



Ausführung:

Standgerät Sous Vide Garer Temperaturbereich 30° - 90° C

Elektro Sous Vide Gare Standgerät GN1/1-150 mit Verbindungssystem. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301. Standgerät mit flächenbündig eingesetzten Becken und Verbindungssystem. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und Oberteil vom Unterbau abnehmbar. Unterbau vorne offen. Hinten 20 mm aufgekantet. Sockelbaufähig (auch Vollsockel) oder auf Füßen.

Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Die einfache Bedienung erfolgt über ein Sensor Tastenfeld und Kerntemperatursonde. Wasserablass mit Ablaufhahn nach vorn. Mit Betriebs- und Heizanzeigelampe in Blende.

ASA (seitlich abgekantet) für Einzelstandgeräte



Lieferumfang:

Gerätezuleitung ca. 2 m
Kerntemperatursonde
Einlegeboden
Edelstahl-Klappdeckel

Optionen:

ASA Abdeckung seitlich abgekantet
WAA Abdeckung hinten abgekantet
EOH Energieoptimierung
AKS Aufpreis Knebel Silberoptik
AKG Aufpreis Knebel Goldoptik
ABS Abschlussblende

Technische Daten:

Beckengröße	GN 1/1-150
Temperaturbereich	30° - 90°C
Außenmaße in mm B*T*H	400x700x850/900
Spannung in Volt	230 V
Leistung in kW	3,5 kW

Zeichnungen und Bedienungsanleitungen: <http://www.induktion.de/download.html>

Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



BERNER - Kochsysteme GmbH & Co. KG
Sudetenstrasse 5

D - 87471 Durach

Telefon: +49 (0)831- 697247 - 0 Fax: +49 (0)831 - 697247 - 15

Email: berner@induktion.de

Web: www.induktion.de