

Bezeichnung: Berner Sous Vide Garer
GN1/1-150,

Hersteller: Berner Kochsysteme GmbH & Co. KG

Typ: **BSVKTT**



Ausführung:

Auftischgerät Sous Vide Garer
Sous Vide Garer Temperaturbereich 30° - 90°C
Sous Vide Garer GN1/1-150 Mikroprozessorsteuerung mit
Kerntemperatursonde und stufenloser Temperatureinstellung von 30° -
90°C über Sensor Tastenfeld. Gehäuse CNS 18/10 inkl. gelochtem
Einlageblech, Edelstahldeckel und Ablaufhahn, ohne Behälter, ohne
Wasserzulauf. Steckerfertig.
Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalterblende
und Bodenplatte abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen
ermöglichen eine optimale Reinigung. Wasserablass wird mit Ablasshahn
in Blende reguliert. Das Gerät ist zum Garen verschiedener Produkte im
Sous Vide Verfahren geeignet.
Die einfache Bedienung erfolgt über ein Sensor Tastenfeld mit digitaler
Anzeige. Microprozessorsteuerung mit Kerntempersensor mit
stufenloser Temperaturregelung.

Lieferumfang:

Zuleitung mit Stecker
Vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße.
Lochblech, Edelstahldeckel und Sonde

Optionen:

Technische Daten:

Details	1 Heizzone
Heizung	GN 1/1-150 30°C - 90°C
Außenmaße in mm B*T*H	400x600x200
Spannung in Volt	230 V
Leistung in kW	3,0 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