Sous-Vide Garer **SV 120 PROFESSIONAL**







- Hochleistungs-Sous-Vide Garer
- Wasserdicht nach IPX 7
- Erwärmt 30 Liter in ca. 45 Min auf 56°C: Abweichung max. 0,1°C
- Wasserumwälzung: 8 l/min
- Beleuchtetes LED- Display für:
  - Aktuelle Temperatur
  - Timer bis 99 Std.
- Exakte elektronische Temperaturregelung bis 90°C
- Mobil einsetzbar, platzsparend & handlich
- Variabel einsetzbar für alle Töpfe ab 15 cm Tiefe
- Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe bleiben bestmöglich erhalten
- Leichte Reinigung

- Optional als Zubehör:
  Steba Vakuumierer
  Steba Vakuumier Folienrollen & -Beutel

Typ:	SV 120
Art.-Nr.:	05 32 00
VPE:	4
Anzahl je Palette:	120
EAN-Code:	4011833303769
Farbe:	Edelstahl / schwarz
Leistung:	2000 W
Gewicht:	2,3 kg
Maße (H/B/T in cm):	37 x 9,5 x 16

Temperatur regelbar | **Mobil einsetzbar** | **Elektr. Steuerung** | **Wasser-umwälzung**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf
www.steba.com
Zentrale: t: +49 (0) 9543 449-0 f: +49 (0) 9543 449-19
Vertrieb: t: +49 (0) 9543 449-17 f: +49 (0) 9543 449-18

Technische Änderungen vorbehalten