Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Sous-vide Thermostat VAC-STAR SousVideChef Classic, bis 40 Liter, 1.3 kW

VAC-STAR

Produktnummer: V-4422

Optionen





Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Der **SousVideChef Classic** ist der Einhängethermostat von VAC-STAR für den professionellen Einsatz: 1.3 kW Heizleistung, Edelstahl-Heizspirale, 16 Liter pro Minute Umwälzung und Behälter bis 40 Liter. PID-geregelt auf ± 0.1 °C, Temperaturbereich 25 bis 90 °C, Timer von 5 Minuten bis 99 Stunden, beleuchtetes LCD-Display.

Eingehängt in einen GN-Behälter oder Topf macht er jede Küche sous-vide-fähig – für Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier oder das Temperieren von Kuvertüre. Gehäuse aus Noryl-Kunststoff, in Schwarz oder Weiss.

Passend dazu: Polycarbonat-Behälter GN 1/2 und GN 1/1, Isolationskugeln gegen Verdunstung und der Entkalker Anti-Calc. In der Schweiz entwickelt, in Europa hergestellt, 10 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.

Masse: 118 × 170 × 353 mm, 2.5 kg, 230 V.

Zubehör, Unterwagen und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen und liefern schweizweit mit eigenem Technikerservice.

Dokumente

- Prospekt Vakuum und Sous-vide (PDF)

Video: SousVideChef Classic (YouTube)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Thermostat
Volumen l:	40
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	25–90
Anschlussleistung:	1.3 kW
Breite mm:	118
Tiefe mm:	170
Höhe mm:	353
Gewicht kg:	2.5