

Übersicht

Berner BSVKTT – Elektro-Sous Vide Garer Auftischgerät System 60/20 GN 1/1, 400 × 600 mm, 3 kW

Berner

Produktnummer: BSVKTT



Beschreibung

Der **Berner BSVKTT** ist das Sous-vide-Becken für die Herdzeile: ein Auf Tischgerät im System 60/20, das bündig neben Induktionsfeld, Bratplatte oder Fritteuse steht und mit einem GN-1/1-Becken den Service eines Restaurants oder Hotels abdeckt. Mikroprozessorsteuerung mit **Kerntemperatursonde**: Das Gerät gart nicht nur nach Wassertemperatur, sondern meldet, wenn das Fleisch im Beutel die Zieltemperatur erreicht hat. Ablasshahn nach vorn, Edelstahldeckel und Einlegeblech sind dabei. Wie das Sous-vide-Garen im Alltag funktioniert – Lachs à la minute, zähes Fleisch zart – zeigen wir in unserer Sous-vide-Einkaufswelt.

Ausführung

Sous-vide Garer als Auf Tischgerät. Gehäuse aus CNS 18/10 (DIN 1.4301), eingeschweisste Wanne GN 1/1-150 mit Edelstahldeckel, Ablasshahn zur Entleerung nach vorn. Seitenflanken lasergeschweisst mit Haarfugenverbindung, fest mit der Grundplatte verschraubt. Das Gehäuse steht auf 4 höhenverstellbaren, rutschfesten Füßen. **Ohne Wasserzulauf**.

Funktion

Mikroprozessorsteuerung mit Kerntempersensor und stufenloser Temperatureinstellung von 30 bis 90 °C über Sensor-Tastenfeld. Die Kerntemperatursonde lässt sich über die in der Schalterblende eingebaute Steckverbindung trennen. Das Gerät ist zum Garen verschiedener Produkte im Sous-vide-Verfahren geeignet.

Lieferumfang

Einlegeblech und Edelstahldeckel, Anschlusskabel (2 m) mit Stecker, Kerntemperatursonde.

Technische Daten

Breite × Tiefe	Wanne	Gesamthöhe	Wannentiefe	Temperaturbereich	Spannung	Leistung
400 × 600 mm	GN 1/1	200 mm	150 mm	30–90 °C	230 V	3.0 kW

Optionen und Zubehör: Verschlussstopfen, Silberknebel, Goldknebel.

Berner Kochsysteme werden in Deutschland gefertigt; die Lieferzeit ab Werk beträgt in der Regel 4–5 Wochen. Zubehör, Unterbauten 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.

Downloads

- [Ausschreibungstext \(LV, PDF\)](#)
- [CE-Konformitätserklärung \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	System 60/20
Gerätetyp:	Auftischgerät
Material:	CNS 18/10
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	+30/+90
Anschlussleistung:	3 kW
Breite mm:	400
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	200