

Edelstahl



FOCUS MONEY



Ohne Dekoration



## Sous Vide

Trend aus der Sternenküche – Punktgenaues Garen im Vakuum. Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmackintensive Kocheergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

Produktvideo

## Sous Vide Garer PC-SV 1126

- Edelstahlgehäuse mit ergonomischem Soft Touch-Griff
- Punktgenaues Garen der Speisen durch elektronische Temperaturregelung (max. Abweichung +/- 0,5 °C)
- Vitamine, Vitalstoffe und Aromen bleiben erhalten
- Inkl. Joghurtmaker-, Warmhalte- und Auftaufunktion
- Wasserumwälzung: 7–8 l/min.
- LED-Multifunktionsdisplay für:
  - Gewählte Temperatur
  - Aktuelle Temperatur
  - Timer
- Sensor Touch-Bedienfeld
- Temperatureinstellung 0 °C–90 °C (in 0,5 °C-Schritten)
- Abschaltautomatik bei niedrigem Wasserstand
- 99 Stunden-Timer
- Für alle hitzebeständigen Gefäße ab ca. 15 cm Höhe
- Integrierte Befestigungsklemme
- Bedienungs- und reinigungsfreundlich
- 230 V, 50 Hz, 800 W



LED-Multifunktions-Display



Für alle hitzebeständigen Gefäße ab ca. 15 cm Höhe

### Dazu passend:

(nicht im Lieferumfang enthalten)

### Ersatzbeutel und Folien:



PC-VK 1080  
Artikel-Nr.: 501 080



Größe: 50 Stck. á 28 x 40 cm  
Artikel-Nr.: 8 910 152



Größe: 50 Stck. á 22 x 30 cm  
Artikel-Nr.: 8 910 151



Größe: 2 Rollen á 28 cm x 6 m  
Artikel-Nr.: 8 910 155

Farbe: Edelstahl/Schwarz  
 Artikel-Nr.: 501 126  
 Artikel EAN-Code: 4 006 160 011 265  
 Exportkarton EAN-Code: 4 006 160 874 372  
 VE: 2  
 Palette: 20"/40"/HQ Container: 3644 / 7288 / 8156

Abmessungen (ca. B x H x T) und Gewicht  
 Gerät: 390 x 70 x 105 mm  
 Verkaufskarton: 450 x 130 x 110 mm

ProfiCook  
 Industriering Ost 40  
 47906 Kempen/Germany  
 Fon +49 (0) 21 52 / 2006-0  
 Fax +49 (0) 21 52 / 2006-1999  
 servicecenter@proficook.de  
 www.proficook-germany.de