

# Sous-Vide Garer SV 100 Professional

**Steba**  
GERMANY



- Hochleistungs-Sous-Vide Garer
- Wasserdicht nach IPX 7
- Erwärmt 30 Liter in ca. 45 Min auf 56°C:  
Abweichung max. 0,1°C
- Wasser-Umwälzung: 7,5 L/Min
- Beleuchtetes LCD- Display für:
  - Gewählte Temperatur
  - Aktuelle Temperatur
  - Timer (bis 99h)
- Exakte elektronische Temperaturregelung (5 – 99°C)
- Mobil einsetzbar
- Variabel einsetzbar für alle Töpfe ab 15 cm Tiefe
- Pflegestatusanzeige
- Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe bleiben bestmöglich erhalten
  
- Optional als Zubehör: Steba ER Basic  
Steba Vakuumierer

Typ:	SV 100 Professional
Art.-Nr.:	05 10 00
VPE:	2
Anzahl je Palette:	60
EAN-Code:	4011833301888
Lieferbarkeit:	sofort
Farbe:	Edelstahl/Schwarz
Leistung:	1.500W
Gewicht:	2,0 kg
Maße (H/B/T in cm):	32,0 x 14,5 x 13,0



Temperatur  
regelbar



Mobil  
einsetzbar



Elektr.  
Steuerung



Wasser-  
umwälzung

**STEBA Elektrogeräte**  
GmbH & Co. KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf  
[www.steba.com](http://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