

□ thermostatische Wasserbad sous-vide

SVTHERMO



Perfekte Controller



Innovative, leichte und gesunde Küche.



Höchste Betonung von Geschmack, Aroma und Farbe.

Das Top-Gerät zum Vakuumgaren!

"Nehmen Sie sich ruhig Zeit für sich, Ihre SvThermo wird für Sie kochen"

SV Thermo: Das einzige thermostatische Wasserbad auf dem Markt, das über 3 Sonden zur dezimalen Temperaturkontrolle verfügt.
Ideal zum Vakuumgaren bei niedriger Temperatur. Optimal für Restaurants, Fleischereien, Feinkostläden und Hotels.

Svthermo Ideal für:



Restaurants



Hotels



Feinkostläden



Catering



Lebensmittelwerkstätten



Der Deckel



Die Sonden



Der Korb



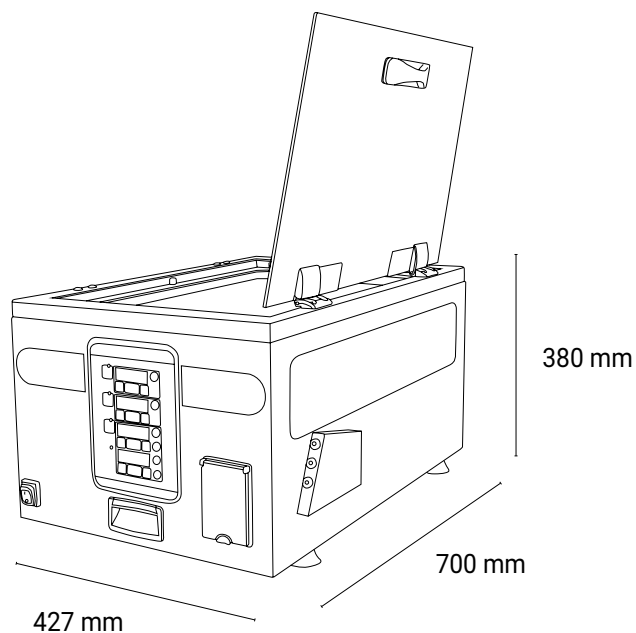
Der Griff



Beibehaltung der Wärme

DATENBLATT

- > Maschinenkörper: Edelstahl
- > Außenmaß: 427x700x380h mm
- > Vakuumpumpe: 27 lt.
- > Gewicht: 23 kg
- > Spannung: 230V 50Hz
- > Maximal aufgenommene Leistung: 1600 W



Serienausstattung



Digitales Bedienfeld



Zubehör



Goffrierte
Vakuumkonservie-
rungsbeutel



Glatte
Vakuumkonsel-
vierungsbeutel



Unterwagen



SYV-Ventil