



2/3
GN

CaterChef®
SOUS
VIDE



met water circulatiepomp
pompe de circulation de l'eau
with watercirculationpump



1/1
GN

- (N) SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat, tijd klok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig**
Sous Vide is een methode van regenereren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp
- (E) SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - stainless steel, with lid and two handles, equipped with digital control panel, digital thermostat, timer, water circulation pump, drain system and two racks for vacuum bags, temperature to 0.1°C accuracy**
Sous Vide is a method of regenerate or slowcook food sealed in air-tight vacuum-bags and is placed in the water bath, in an exact temperature controlled environment by digital adjustable thermostat and constant water movement for maximum temperature control by the strong water circulation pump
- (F) SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - inox, avec couvercle et deux poignées, avec commande digitale numérique, thermostat, minuterie, pompe de circulation de l'eau, système de vidange et deux racks de stockage pour les sacs sous vide, la température à 0,1°C précision**
Sous vide est une méthode ou de régénérer ou lent cuire les aliments scellés dans des sacs à vide étanche à l'air et est placé dans le bain d'eau, à un environnement précis à température contrôlée par thermostat réglable numérique et mouvement de l'eau constante pour un maximum de contrôle de la température par la pompe de circulation d'eau forte
- (D) SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - CNS mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbbeutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C**
Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbbeutel versiegelt und im Wasserbad bei einer exakten Temperatur kontrollierten Umgebung durch digitale regelbarer Thermostat und konstante Wasserbewegung für eine maximale Temperaturregelung durch die starke Wasserumwälzpumpe Platziert

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|--------|----------|--------|-----------------|-----|------|
| 315,00 | *680.300 | 2/3 GN | 31,7(H)x34,1x34 | 230 | 2000 |
| 495,00 | *680.311 | 1/1 GN | 30,0(H)x62,5x36 | 230 | 700 |

*440

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT