

SOUS-VIDE BAD

Kenmerken en voordelen

Voor consistent gecontroleerd koken. Deze sous vide waterbaden stellen chef-koks in staat om op een precies gecontroleerde lagere temperaturen te koken en om consequent perfecte gerechten te bereiden. Een onmisbaar stuk gereedschap voor alle toonaangevende chefkoks wereldwijd.

- De gehele behuizing is gemaakt van hoge kwaliteit roestvrijstaal.
- 14 of 28 liter inhoud met de mogelijkheid om een verdeler te gebruiken.
- De werkelijke temperatuur wordt duidelijk weergegeven tot 0,1 °C. nauwkeurig en een tolerantie 0,2 °C
- De geïntegreerde timer worden ingesteld tussen 1 minuut en 99 uur.
- Er is een audio/visuele melding aan het einde van de ingestelde tijd.
- Tijd- en temperatuurinstellingen worden bewaard in het geheugen.
- Temperaturen kunnen eenvoudig en snel worden ingesteld d.m.v. een naadloos bedieningspaneel.
- Droogkookbeveiliging: als het water onder het aanbevolen minimumniveau zakt of het apparaat wordt per ongeluk ingeschakeld zonder te worden gevuld met water verschijnt 'FILL' op het display als een visuele waarschuwing.
- Zijhandgrepen maken het gemakkelijk om het bad verplaatsen en snel te leeg- en schoongemaakt.
- Inclusief afneembaar roestvrijstalen deksel met een hittebestendig handvat.
- Het bad wordt geleverd met een verwijderbaar roestvrij staal geperforeerde rooster die zorgt voor een effectieve warmteverdeling.
- Inclusief aftapkraan.



| art. nr. fabrikant | omschrijving | | inhoud ltr | € |
|--------------------|--------------|-------------|------------|---------|
| 5170000 | 1500W | 431x377x290 | 14.0 | 1450,00 |
| 5170005 | 1900W | 332x652x290 | 28.0 | 1672,00 |