

Thermalisierer, Sous-Vide Garer

Einbau-Thermalisierer „Sandra“

Einbaumaß B/T/H 380/470/170,5 mm, 230 V/0,75 kW,
 Optimale Wärmeverteilung durch konvektive Wasserumwälzung
 Hohe Heizleistung durch Flächenheizung am ganzen Wannboden,
 gleichmäßige Temperaturverteilung
 Trockenlaufschutz mit Abschaltung der Heizung
 Temperatureinstellung (5-85°C) und Zeiteinstellung (1min - 99h)
 Programmierbare Vorlaufzeit mit Autostart
 Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau möglich
 Inkl. Edelstahldeckel und Entleerungspumpe (ohne Ablauf)

EUR 1.700,00

KOMET
GERMANY



Sous-Vide SmartVide 6

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW,
 Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter
 (Behältertiefe min. 150 mm)
 Gehäuse aus robustem Edelstahl für den professionellen Einsatz
 Hochpräzises Temperaturregelungssystem für beste Resultate-
 Genauigkeit Display: 0,01°C
 Temperatureinstellung (5-95°C) und Zeiteinstellung (1min - 99h)

EUR 1.221,00



Sous-Vide SmartVide 8 Plus

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW,
 Ausführung wie SmartVide 6, jedoch zusätzlich mit:
 Bluetooth-Verbindung ermöglicht eine einfache HACCP-Kontrolle,
 Kochresultate können exportiert & ausgedruckt werden
 Bis zu 20 Programme können gespeichert werden
 Inkl. praktischer Tragetasche

EUR 1.606,00

Kerntemperaturfühler für SmartVide 8 Plus EUR 223,00

Isolierte Wanne für SmartVide

Inkl. Tragegriff, Ablaufhahn

SV-Tank GN 1/1-150 EUR 450,00

SV-Tank GN 2/1-150 EUR 569,00

Deckel GN 1/1 (mit Griff & Ausschnitt) EUR 60,00

Deckel GN 2/1 (mit Griff & Ausschnitt) EUR 108,00

