



ABW SOUS-VIDE 25

Sous-Vide med topprestanda för finkrogn.



Sous-vide maskin med möjlighet att ställa in 5 olika tillagningsprogram. En display som visar temperaturen på vattnet, kärntempnålstemperatur samt tid. Automatiskt stop om vattennivån blir för låg.

Noggrannhet på 0,3 grader. Rostfritt kärl samt dräneringsventil för enkel tappning av kärlet.

Teknisk specifikation:

| Modell | ABW SOUS-VIDE 25 |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Kapacitet | 25L |
| Effektförbrukning | 2 kW |
| Elanslutning | 230 VAC 1-fas |
| Mått | 640 x 350 x 330(h) mm |
| Vikt | 13 kg |
| Option | <i>Kärntempnål (Noggrannhet 0,1 grad för extrem precision)</i> |

ABW Equipment AB
Showroom Birger Jarlsgatan 96, Stockholm

MASKINLAGER/RESERVDLAR/SERVICE HAUKADALSGATAN 10 KISTA
08-534 701 50
info@abwe.se