

## Sous Vide

**Trend aus der Sterneküche – Punktgenaues Garen im Vakuum**  
Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmacksintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.



Edelstahlgehäuse

Inkl. Joghurt-, Warmhalte- und Auftaufunktion



Ohne Dekoration

## PC-SV 1126 Sous Vide Garer

- > Edelstahlgehäuse mit ergonomischem Soft Touch-Griff (IPX7)
- > Punktgenaues Garen der Speisen durch elektronische Temperaturregelung (max. Abweichung +/- 0,5 °C)
- > Vitamine, Vitalstoffe und Aromen bleiben erhalten
- > Inkl. Joghurtmaker-, Warmhalte- und Auftaufunktion
- > Wasserumwälzung: 7–8 l/min.
- > LED-Multifunktionsdisplay für:
  - Gewählte Temperatur
  - Aktuelle Temperatur
  - Timer
- > Sensor Touch-Bedienfeld
- > Temperatureinstellung 40 °C–90 °C (in 0,5 °C-Schritten)
- > Abschaltautomatik bei niedrigem Wasserstand
- > 99 Stunden-Timer
- > Für alle hitzebeständigen Gefäße ab ca. 15 cm Höhe
- > Integrierte Befestigungsklemme
- > Bedienungs- und reinigungsfreundlich
- > 220–240 V, 50/60 Hz, 800 W



Sensor Touch-  
Bedienung



Für alle hitzebeständigen Gefäße  
ab ca. 15 cm Höhe



LED-Multifunktionsdisplay

Dazu passend:

Nicht im Lieferumfang enthalten

### Vakuierer

PC-VK 1080 | PC-VK 1133 | PC-VK 1134 | PC-VK 1146



Produkt:	Artikel-Nr:	20"/40"/HQ-Container:
PC-SV 1126	501 126	3644 / 7288 / 8156
Farbe:	Artikel-EAN:	Gerät (B x H x T):
EDS / Schwarz	4 006 160 011 265	390 x 70 x 105 mm
VE:	Exportkarton-EAN:	Verpackung (B x H x T):
2	4 006 160 874 372	130 x 450 x 110 mm

### Ersatzbeutel PC-VK 1015/1080/1133/1134/1146

– 50 Stk. à 22 x 30 cm  
Art.-Nr.: 8910151  
Art.-EAN: 4 006 160 101 515  
– 50 Stk. à 28 x 40 cm  
Art.-Nr.: 8910152  
Art.-EAN: 4 006 160 101 522

### Folienrollen PC-VK 1015/1080/1133/1134/1146

– 2 Rollen à 28 cm x 6 m  
Art.-Nr.: 8910155  
Art.-EAN: 4 006 160 101 553