

Sous-Vide Becken Tischmodelle **SV1 SV3 SV5**



Technische Informationen

Modell	SV1	SV3	SV5
Aussenmasse B×L×H	230×400×300 mm	405×400×300 mm	380×605×300 mm
Gewicht Maschine (leer)	9,1 kg	11,4 kg	13,9 kg
Gewicht Zubehör	0,7 kg	1,2 kg	1,9 kg
Inhalt/Füllmenge	6 l	14 l	23 l
Stromanschluss	230 V/ 50 Hz/1 Ph	230 V/ 50 Hz/1 Ph	230 V/ 50 Hz/1 Ph
Nennleistung	1.2 kW	2 kW	2 kW
Netzabsicherung	13 A	13 A	13 A
Geräuschemission	60 db(A)	60 db(A)	60 db(A)
Auflösung	0.1 °C	0.1 °C	0.1 °C
Genauigkeit	±0.1 °C	±0.1 °C	±0.1 °C

Umgebungsbedingungen

Angabe	Wert
Umgebungstemperaturbereich Betrieb	+10... +30 °C
Max. Luftfeuchtigkeit Betrieb (nicht kondensierend)	80 %
Max. Höhe über N.N.	2000 m

Funktionsbeschreibung

Das Gerät ist ausschliesslich zum Garen von vakuumverpackten Lebensmitteln in einem temperaturkonstanten Wasserbad bestimmt. Das Gerät darf nicht in ESD (electrostatic discharge) geschützten Abteilungen eingesetzt werden. Die in Vakuumbeuteln versiegelten Lebensmittel werden im Wasserbad im Sous-Vide-Verfahren gegart. Mit einem optional erhältlichen Einstechthermometer kann die Kerntemperatur während des Garvorganges überwacht werden. Zum Schutz vor Beschädigung ist die Maschine mit einem Trockenlaufschutz ausgestattet.

Zubehör

Für das Gerät ist das folgende optionale Zubehör erhältlich:

- Einstechthermometer mit einer extra feinen Nadel zur Messung der Kerntemperatur
- Dichtungspads zur Abdichtung der Einstichstelle am Vakuumbeutel bei Verwendung des Einstechthermometere
- Trenngitter zur Trennung von Gargut mit unterschiedlicher Garzeit
- Beutelbeschwerer zur Verhinderung des Aufschwimmens von Vakuumbeuteln mit geringem Gewicht
- Dampfkugeln zur Reduzierung des Wärme- und Verdunstungsverlustes bei der Nutzung des Gerätes ohne Deckel

Keine Verluste bei Aromastoffen, Mineralien und Vitaminen. Dank Sous-Vide Technik.

Sous-Vide Becken Tischmodelle **SV1 SV3 SV5**

Mit Niedergaren unter Vakuum, auch «cuisson sous vide» genannt, erzielt die Königsklasse der Köchinnen und Köche die von ihr erwarteten Spitzenresultate. Fleisch und Fisch erreichen eine hervorragende Zartheit und behalten ihre Textur. Selbst gegartes Gemüse verliert nichts von seiner knackigen Frische. Zudem bleiben das natürliche Aroma, die Farben sowie gesundheitlich wichtige Inhaltsstoffe weitestgehend erhalten.

Unsere Sous-Vide-Becken verfügen über eine präzise, digitale Temperatursteuerung und arbeiten mit Induktionstechnik. Sie verfügen über eine hervorragende Wasserzirkulation für gleichmässige Temperaturen im Sous-Vide Becken. Optionen sind Einstechthermometer, Dichtungspads, Vakuumbbeutelbeschwerer und Trenngitter.

Induktionstechnik

Als erstes Sous-Vide Gerät weltweit verwendet ERME die Induktionstechnik, dies führt zu einer schnellen Reaktionszeit, hoher Energieeffizienz und beansprucht wenig Wartungsarbeit.

Merkmale

- Top Reaktionszeit durch Induktionsheizung
- Komplette Steuerung über App möglich
- Auflösung: 0.1 °C
- Genauigkeit: ±0.1 °C
- Hervorragende Wasserzirkulation für eine gleichmässige Wassertemperatur (SV3/SV5)
- Keine Verschleissteile
- Einfach zu reinigen
- Gerät bleibt aussen kühl (wenig Verlust)
- Diverse Sicherheitssensoren
- Wasser kann heiss abgelassen werden
- Wartungsfrei
- 2 Jahre Garantie



Sous Vide °Celsius App

Professionelle Sous Vide Empfehlungen. Wir testen, damit Sie nicht müssen. Verwenden Sie Sous Vide °Celsius App mit den Sous-Vide Becken von ERME.

Empfehlungen für Rind, Kalb, Geflügel, Schwein, Lamm, Wild, Fisch, Gemüse & Früchte und Ei.

Stellen Sie eigene Timer: Wasserbad aufheizen, start, stop, zurückspulen und erhalten Sie eine Meldung wenn Ihr Essen bereit ist.



Features

- Steuerung des ganzen Geräts über Bluetooth
- Timer
- Temperaturen in Celsius oder Fahrenheit
- Massangaben in mm oder inches
- Schritt-für-Schritt Anleitungen für einen leichten Einstieg in die Sous Vide Technik
- Minirezepte mit Alarmfunktion
- Know-How Glossar mit Erklärungen zu technischen Begriffen
- Verwenden Sie persönliche Notizen für eigene Erfahrungen
- Enthält mehr als 500 von Köchen getestete Erfahrungswerte.