

**Wir sind
zurück!**
Juli 2026

ERME Sous-Vide Becken **RE–Launch Generation 2.0**

Überarbeitet, optimiert und bereit für Höchstleistungen!



SV3 (1/2 GN)



Prozess- Kontrolle
bequem per «Celsius» App



SV5 (1/1 GN)

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

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

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Blitzschnelle Aufheizung dank modernster Induktionstechnologie
- Prozess- Kontrolle bequem per «Celsius» App
- Präzise Temperaturregelung mit 0.1 °C Auflösung und ±0.1 °C Genauigkeit
- Perfekt gleichmässige Wassertemperatur durch leistungsstarke Wasserzirkulation
- Keine Verschleissteile, langlebig und zuverlässig
- Besonders einfache Reinigung für maximale Hygiene
- Komplett wartungsfrei, kein zusätzlicher Aufwand
- 2 Jahre Garantie für sorgenfreie Nutzung

Modelle

- SV3 / **1990.- CHF** / exkl. MwSt.
- SV5 / **2490.- CHF** / exkl. MwSt.

Verfügbar Ab Juli 2026!

Weitere Informationen

Kontaktieren Sie uns für eine Beratung.



Tel. 056 633 74 18
info@erme.ch
erme.ch

ERME AG
SWISS VACUUM SOLUTIONS

Grossmattstrasse 25
8964 Rudolfstetten