

# Auftischgerät Sous Vide Garer LSV

**Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH**

**Typ: 201660**



## **Ausführung:**

Sous Vide Garer mit 1 Becken GN 1/1-150  
(ohne Wasserzulauf!)

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt,  
Schalterblende und Bodenplatte abnehmbar. Rundungen und  
glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Beheizung durch Heizkörper unter dem Becken. Leichte  
Reinigung des Beckens.

Die einfache Bedienung erfolgt über Ein-/Ausrichter und  
eine stufenlose Temperaturregelung über Touchglas mit  
Mikroprozessorsteuerung.  
Temperaturbereich 30° - 99°C einstellbar über manuelle  
Vorwahl oder Kerntemperaturfühler.  
Ablaufhahn in der Schalterblende.

Im Lieferumfang enthalten: Kerntemperaturfühler,  
Edelstahldeckel GN 1/1 und Zuleitung mit Stecker.

## **Technische Daten:**

Breite:	400 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	200 mm
Beckengröße:	325 x 530 x 150 mm
Temperaturbereich:	30 - 99°C
Anschlusswert:	230V / 1,8 kW

Version: 08/15; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



**Locher Großküchen-Geräte GmbH**

Karlsruher Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15  
[www.locher.info](http://www.locher.info) | [office@locher.info](mailto:office@locher.info)