

# GESTERN WAR FADES STEAMEN. HEUTE IST GAREN MIT GESCHMACK.

## SOUS-VIDE GARER



## FAKTEN

### DIE EINBAUMODELLE

**SOUS-VIDE GARER LIMMAT**  
wahlweise mit Scharnieren Plexiglas-Deckel oder losem Edelstahl-Deckel  
Preis ab CHF 2'850

**VAKUUMIERER PILATUS**  
Vakuümier-Einbauschublade  
in Edelstahl-Schublade integriert  
Preis CHF 2'850

## VAKUUMIERER



### GROSSES FASSUNGSVERMÖGEN

**SOUS-VIDE GARER**  
Wasserbad 11 Liter,  
Gastronorm 2/3, Leergewicht 7.4 kg

**VAKUUMIERER**  
Kammergrösse 215 x 300 x 80 mm,  
Schweisslänge 200 mm,  
Leergewicht 27 kg



### WEITERE FAKTEN

**SOUS-VIDE GARER**  
Dekor Edelstahl, Frontbedienung mit  
Drucktasten, Gerätemasse  
Einbaugerät 380 x 510 x 170 mm

**VAKUUMIERER**  
Dekor Edelstahl, Frontbedienung mit  
Drucktasten, Gerätemasse Einbau-  
gerät mind. Einbauhöhe 225 mm,  
mind. Einbautiefe 540 mm



### AUCH ALS TISCHMODELL

**SOUS-VIDE GARER AARE**  
freistehender Sous-Vide Garer  
Wasserbad 14 Liter, Leergewicht 6 kg,  
Gerätemasse 355 x 365 x 275 mm,  
Preis CHF 1'950

**VAKUUMIERER MATTERHORN**  
freistehende Vakuümier-Maschine  
Aussenmasse 315 x 520 x 260 mm,  
Kammergrösse 265 x 350 x 90 mm,  
Schweisslänge 250 mm, Leergewicht 19 kg  
CHF 2'050

