

PRODUKTDATENBLATT



Lieferant: Sous Vide Consulting
Name des Produkts: SWID Premium
Ref. / SKU: SWID-P

[swid] Premium

Beschreibung: Der von SOUS VIDE CONSULTING in Deutschland entwickelte und hergestellte SWID Premium ist der leistungsstärkste Einhängethermostat seiner Kategorie (2.400 W). Er bietet den anspruchsvollsten Köchen und Gastronomen ein Maximum an Zuverlässigkeit, Genauigkeit und Benutzerfreundlichkeit. Der SWID Premium ist das ideale Gerät für den sehr intensiven Einsatz beim Sous-Vide-Garen. Dank seiner verstärkten Komponenten erreicht der SWID Premium die eingestellte Temperatur in Rekordzeit. Er kann sowohl in einem 8-Liter-Topf als auch in einem 58-Liter-Behälter GN 2/1 verwendet werden. Der SWID Premium verfügt über ein Display für die Temperatur und ein weiteres für die Kochzeit (Stoppuhr oder Countdown). Seine Pt100-Sonde der Klasse A aus Platin garantiert eine außergewöhnliche Genauigkeit und Zuverlässigkeit über lange Zeit. Alle um Wasser befindlichen Teile sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, was die Wartung und Reinigung des Gerätes erleichtert. Der SWID Premium ist leicht zu öffnen und zu reparieren.



Technische Daten:

Betriebstemperatur: 25°C bis 95°C (77°F bis 203°F)
Temperaturgenauigkeit: Pt100 Klasse A $\pm 0,15^\circ\text{C}$
Temperaturstabilität: $\pm 0,05^\circ\text{C}$
Heizleistung: 2.400 W
Volumen: 8 bis 58 L max.
Min. Eintauchtiefe: 8,5 cm
Garantie: 2 Jahre
Reparierbarkeit: 10 Jahre, mindestens



Maße :

Äußere Abmessungen: 124 x 190 x 268 mm
Gewicht: 2,1 kg

[BEDIENUNGSANLEITUNG](#)



Verpackung:

1 Gerät: 170 x 220 x 330 mm - 3,3 kg
3 Geräte pro Packung: 340 x 470 x 540 mm - 9,1 kg
6 Geräte pro Packung: 340 x 580 x 540 mm - 18,6 kg

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

SVC -30-10-2023

