

Vergleich

Sous Vide Einhänge-Thermostate für den professionellen Einsatz

Hersteller	LAVA	Addélice	Fusionchef (by Julabo)
Modell	LV.50	Swid	Pearl
Maße (B x T x H) in mm	191 x 122 x 349	190 x 124 x 268	212 x 133 x 330
Temperatur-Eingabe	± 0,1°C	± 0,1°C	± 0,1°C
Temperaturbereich	+5 bis +95°C	+5 bis +95°C	+20 bis +95 °C
Temperatursteuerung	PID	PID	PID
Temperaturschwankung	0,05°C	0,05°C	0,03°C
Gewicht	k.A.	2,1 kg	4,5 kg
Zeiteinstellung	1 Min. + 99 Std.	1 Min. + 99 Std.	k.A.
Signal	akustisch	akustisch, optisch	akustisch, optisch
Heizleistung (Watt)	1.250	2.000	2.000
Kapazität in Litern (max.)	50	58	58
Zirkulation	Propeller	Propeller	Umwälzpumpe
Umwälzung (l/Min.)	k.A.	8	14
Sicherheit	FI-Schutz, Wasserstand-Sensor	FI-Schutz, Schwimmerschalter	Schwimmerschalter
Verarbeitung	Robust (Edelstahl, Bedienpanel Kunststoff)	Robust (Edelstahl, Obergehäuse 3mm Kunststoff, Bedienpanel Kunststoff)	Robust (Edelstahl, Bedienpanel Kunststoff)
Geräuschkentwicklung	gering	gering	mittel
Reinigung	einfach	einfach	einfach
Schutz	Rundum-Edelstahlgitter	Rundum-Edelstahlgitter	Rundum-Edelstahlgitter
Hersteller-Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
Preis (ohne USt.) in EUR (03/2016)	679,92	399,16	mindestens 1.027,00 (ebay neu), Preis wird vom Hersteller auf Anfrage bekannt gegeben
Bezugsquelle	www.la-va.com	www.addelice.com/shop/german/	www.fusionchef.de/de/sous-vide-garer/pearl-sous-vide-garer/pearl
Geeignet für Dauereinsatz	Ja	Ja	Ja
Beurteilung	Der LV.50 ist ein brauchbares Einhängethermostat für den Dauereinsatz. Allerdings ist die elektrische Leistung für ein Gerät dieser Preisklasse zu gering. Ungeachtet von sehr guter Verarbeitung muss man sich überlegen, ob der Mehrpreis von fast 300 Euro netto bei gleichzeitig nur 63% der Leistung gerechtfertigt ist.	Der Swid von Addélice ist ein solides Einhängethermostat. Im Gegensatz zum direkten Wettbewerb irritiert die Tatsache, dass das Obergehäuse aus Kunststoff ist, zunächst. Die 3mm Wandstärke machen die Schwäche allerdings schnell wett. Im Dauereinsatz gibt es seit 3 Jahren keine Beanstandungen und Beschädigungen. Die Heizleistung ist auf den Niveau des Pearl, der Anschaffungspreis weit unter dem des Pearl und immer noch deutlich unter dem des LV.50	Der Pearl kommt aus einer Schmiede von Labortechnik. Massive Kompetenz ist quasi von Hause aus mit eingebaut. Ob allerdings die genauere Schwankungsbreite von ±0,02°C in der Küchenpraxis relevant ist, sei bezweifelt. Gut ist die höhere Umwälzleistung, allerdings sind Strömungspumpen bei Fremdkörpern im Wasser anfälliger als Edelstahlpropeller. Der Hersteller gibt den Anschaffungspreis nur auf Anfrage heraus. Das günstigste Internet-Angebot lag bei über 1.000 Euro Netto-Neupreis.
Kurz-Fazit	Zu teuer für die Leistung, trotz sinnvollem Unterschutz-Gitter	Sieger in Preis vs. Leistung (objektiv)	Sieger in Zirkulation (objektiv) und Optik (subjektiv)
Konzept-Beurteilung	Einhänge-Thermostate haben ihre Berechtigung überall dort, wo Flexibilität und Mobilität gefragt sind. Gerade im Event-Catering reihen sich die GN-Behälter gleich in Scharen nebeneinander. Auch für Aktionen, die nicht dauerhaft auf der Karte zu finden sind ist die Ergänzung von stationären Sous-Vide-Becken durch Einhänger sinnvoll.		
Bemerkung	Die Redaktion hat jedes der drei beschriebenen Geräte getestet. Der Swid hat seine Eignung im 36 Monate Dauereinsatz der Redaktion bereits bestätigt. Von einer Eignung im gewerblichen Dauereinsatz kann bei allen Geräten ausgegangen werden.		
Praxis-Tipp	Um Verkalkung der Heizspiralen zu vermeiden geben wir etwas Essig-Essenz ins Wasserbad.		