

Caractéristiques

- Scelle hermétiquement les aliments en augmentant de 3 à 5 fois leur durabilité. Expulse l'air et l'humidité, en maintenant leurs saveurs et nutriments.
- Idéale pour les aliments solides, viandes, poissons, charcuterie, légumes aussi bien frais que cuisinés, en prolongeant leur conservation. 2 niveaux de scellage : un pour les aliments humides et un autre pour les aliments secs.
- Compartiment pour rouleau de 28 cm x 3 m (inclus) avec barre pour découpe instantanée.
- Option de vidage manuel, conçu pour obtenir une pression de vidage adéquate dans le cas d'aliments fragiles (ex : poisson). Grâce à sa poignée intégrée dans le couvercle, le conditionnement sous vide sera plus pratique.
- Carcasse externe en acier inoxydable, robuste et hygiénique.
- Contient un orifice pour l'aspiration des bords. Inclut un adaptateur pour les bords de mise sous vide.

SPÉCIFICATIONS

REF	69358
W	120
PRESSION	0,8 BAR
DÉBIT DE LA POMPE	12 L/MIN
LONGUEUR SCELLÉE	28 CM
DIMENSION (LONGUEUR X LARGEUR X HAUT)	40X17,5X10 CM

COMPATIBILITÉ ET MATÉRIAUX

