

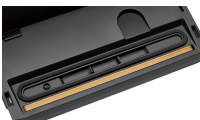


PC-VK 1146 Vakuumierer



Art.-Nr.: 501146

EAN: 4006160114607



- Vollautomatischer, leistungsstarker Vakuumierer mit Edelstahlgehäuse
- Ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- Platzsparende, sichere Aufbewahrung ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel bleiben vakuumiert bis zu 8x länger frisch. Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Vakuum schützt vor Gefrierbrand beim Tiefkühlen
- Perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel – Vakuumieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen (Sous Vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft. Kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung
- Extra breite, strapazierfähige Schweißnaht für sichere Lagerung
- Elektronisches Sensor Touch-Bedienfeld
- Elektronische Vakuumregulierung (4 Stufen) auch für empfindliche Lebensmittel geeignet
- Saugleistung: 12 Liter/Min.
- Ca. 90 % Vakuum, -0,8 Bar
- Verwendbar mit handelsüblichen strukturierten Folienrollen und strukturierten Folienbeuteln (max. 30 cm breit, Länge nach Bedarf)
- Inkl. 18 Profi-Frischhaltebeutel mit diagonalen Rippenstruktur für optimale Vakuumierungsergebnisse (10 Stk. à 22 cm x 30 cm / 8 Stk. à 28 cm x 40 cm, auch als Zubehör erhältlich)
- Koch- und mikrowellengeeignet
- 4 Kontrollleuchten
- Auffanggefäß für Restfeuchtigkeit (herausnehmbar)
- Sicherer Stand
- 220–240 V, 50 Hz, 120 W

Ohne Dekoration

