



Vacumeerlade voor combinatie met Matrix-lijn (15 cm hoog)

Uitvoering

- lade met geïntegreerd vacumeer mechanisme voor het vacumeren van voedsel, om vervolgens sous-vide te kunnen bereiden (middels speciale sous-vide stand op de ATAG (combi-)stoomovens)
- door deze vacumeertechniek is voedsel makkelijk te portioneren, langer houdbaar, met behoud van kleur en structuur.
- beschikt over een vacuümkamer die ook geschikt is om vloeistoffen mee te vacumeren.

Functies

- drie vacuüm niveaus voor verschillende types van voedsel
 - niveau 1: kwetsbare producten (brood, zacht fruit/groenten)
 - niveau 2: zachte producten (vloeistoffen, vis, voorbereide producten)
 - niveau 3: stevige producten (stevige groenten, vlees, droge producten)
- drie sealing niveaus voor het sluiten van de zakken. Van makkelijk te openen tot stevig dicht.
- drie externe vacuüm niveaus voor het vacumeren van bewaarboxen, wijnflessen etc.

Bediening

- touch panel
- aan/uit knop
- instelling vacuüm niveau
- instelling sealing niveau

Schoonmaakbaarheid

- Easy to clean stainless steel

Veiligheid

- dubbel raam in de klep van de vacuümmachine

Bijzonderheden

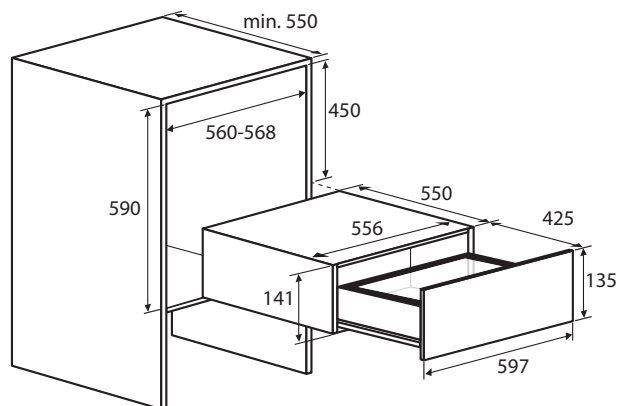
- perfect voor het:
 - marineren
 - portioneren
 - bewaren
 - hersluiten
 - vacumeren voor sous-vide koken

Toebehoren

- externe vacuüm slang

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 320 W



VD1611D

€ 2.149,-