

ATAG vacumeerlade - 14cm - VD16121D



€ 2.349,00

| | |
|---------------|---------------|
| Artikelnummer | VD16121D |
| EAN | 8715393347398 |
| Merk | ATAG |

PRODUCTOMSCHRIJVING

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 vacuümniveaus 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 vacuümniveaus voor het vacumeren van bewaarboxen, wijnflessen

BEDIENING

touch panel

aan/uit knop

instelling vacuüm niveau

instelling sealing niveau

VEILIGHEID

dubbel raam in de klep van de vacuümmachine

BIJZONDERHEDEN

perfect voor het:

- marinieren
- portioneren
- bewaren
- hersluiten
- vacumeren voor sous-vide koken

TOEBEHOREN

externe vacuümslang

SPECIFICATIES

| | |
|----------------------------|---------------|
| Artikelnummer | VD16121D |
| EAN / Barcode | 8715393347398 |
| Minimum nisbreedte | 560 mm |
| Breedte | 597 mm |
| Hoogte | 140 mm |
| Minimum nisdiepte | 550 mm |
| EAN | 8715393347398 |
| Minimum nishoogte | 141 mm |
| Kleur | Zwart |
| Wettelijke garantie | 2 jaar |
| Diepte | 550 mm |
| Maximum nisbreedte | 568 mm |