

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Produktdaten

Art. Nr.	1419
EAN	4038437014198
Maße (BxHxT)	500 x 167 x 405 mm
Gewicht	13,5 kg
Pumpe	Ca. 72 Ltr. / min.
Leistung	400 Watt
Spannung	220-240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	1

PROFI-KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef SlimLine

- + Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer mit extra flachem Gehäuse
- + Nahezu 100 % Vakuum
- + Kammergröße [BxHxT]: 310 x 100 x 330 mm (ca. 8 Liter)
- + **Ultra flaches Design / perfekt für die Nutzung in den Auszügen Ihrer Küche**
- + Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- + Doppelte Schweißnaht-Breite: 30 cm
- + **Starke Profi-Vakuumpumpe – 72 Liter / Minute**
- + Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks
- + Geschlossene Vakuumkammer mit transparentem Glasdeckel

- + **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit
- + Inkl. 1 Schweißbalken und 30 Profi-Vakuumierbeutel (20x30 cm)

SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

