



Appareil sous-vide automatique Lavezzini h14401

Appareil sous-vide automatique pour aliments semi-automatique avec une barre de scellage en ABS de 30 cm. Idéal pour l'usage particulier. Dimensions: 38 x 18 x h.8 cm.

L'appareil sous-vide pour aliments avec une barre de scellage est l'équipement essentiel et multifonctionnel qui s'adapte à des milliers d'utilisations. Il permet de sceller des aliments et d'enlever l'air pour ainsi garantir toutes les qualités des produits tout en préservant et en prolongeant la conservation. Cet appareil de mise sous-vide fonctionne grâce à des sacs ou des rouleaux spéciaux (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en ABS et peut être utilisé par des particuliers. Cet appareil dispose également de programmes "vide dans les sacs" pour les produits secs et le "vide dans les conteneurs" pour les liquides et les sauces.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: L.380 x P.180 x h.80 mm
- Poids: 2,3 Kg
- Matériaux de la structure: ABS
- Consommation: 190 W
- Puissance: 230V/ 50-60 Hz
- Pompe de compression: Q= 10/12 LT/MIN
- Barre de scellage: 30 cm
- Utilisation pour particuliers

INFORMATIONS

- **Hauteur** 8 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 18 cm
- **Type** bar
- **largeur** 38 cm
- **puissance** 190W