

Lange frisch und halbar
FRISCHE-AROMA
Ideal zum Portionieren



Edelstahl

Saugleistung:
12 l/min.



Vakuumierer PC-VK 1080

- Vollautomatischer, leistungsstarker Vakuumierer mit Edelstahlgehäuse
- Ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- Platzsparende, sichere Aufbewahrung ohne Konservierungsstoffe.
- Lebensmittel bleiben vakuumiert bis zu 5 x 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
- Elektrische Vakuumregulierung 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 Vakuumierergebnisse (10 Stk. à 22 cm x 30 cm / 8 Stk. à 28 cm x 40 cm, auch als Zubehör erhältlich)
- Koch- und mikrowellengeeignet
- 6 Kontrollleuchten
- Kabelaufwicklung
- Sicherer Stand
- 220–240 V, 50 Hz, 120 W
- Vakuumieren
- Haltbarkeit und Frische ohne Konservierungsmittel
- Platzsparende Lagerung
- Kein Gefrierbrand
- Intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen
- Sous Vide
- Trend aus der Sternenküche - Garen im Vakuum
- Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmackintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

Farbe: Edelstahl
Artikel-Nr.: 501 080
Artikel EAN-Code: 4 006 160 010 800
Exportkarton EAN-Code: 4 006 160 558 357
VE: 2 Stück
Palette:
20"/40"/HQ Container: 3200 / 6400 / 7400

Abmessungen (ca. B x H x T) und Gewicht
Gerät: 380 x 63 x 155 mm, 1,55 kg
Verkaufskarton: 385 x 210 x 75 mm

Lieferbar ab: offen

ProfiCook
Industriering Ost 40
47906 Kempen/Germany
Fon +49 (0) 21 52 / 2006-0
Fax +49 (0) 21 52 / 2006-1999
servicecenter@proficook.de
www.proficook.de