

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