

## Cajón de vacío Skin

Hornos y coordinados

Código: 2981 601



### CARACTERÍSTICAS

#### CHEF SOUS VIDE

La función Chef Sous Vide "masajea" los alimentos y facilita la absorción de condimentos y perfumes. En pocos minutos se replican procesos largos tales como marinar, sazonar la carne, o la infusión.

#### KIT PARA EXTRACCIÓN EXTERNA

La extracción del aire también puede tener lugar por medio de contenedores externos. El set de recipientes propuesto como accesorio es uno de los pocos adecuado para un vacío profesional. Es útil para poner en vacío alimentos sensibles al aplastamiento.

#### SOLDADURA DE DOBLE FASE

La barra de soldadura es de doble fase, para garantizar un cierre perfecto. Los tres niveles de soldadura permiten el uso de sobres de diferente espesor y características, y también el cierre de envases plásticos de productos comerciales.

#### TECNOLOGÍA DE CAMPANA

Una característica importante de las máquinas de "campana" es la de poner incluso los líquidos en vacío. Por lo tanto, todos los preparativos se podrán tratar para prolongar su conservación.

#### VACÍO 99,9%

El vacío de Foster es con la tecnología de "campana", la misma utilizada en el campo profesional, para garantizar un vacío extremadamente alto (99,9%) no comparable al de las máquinas de aspiración externa (80% aprox.), de uso doméstico.

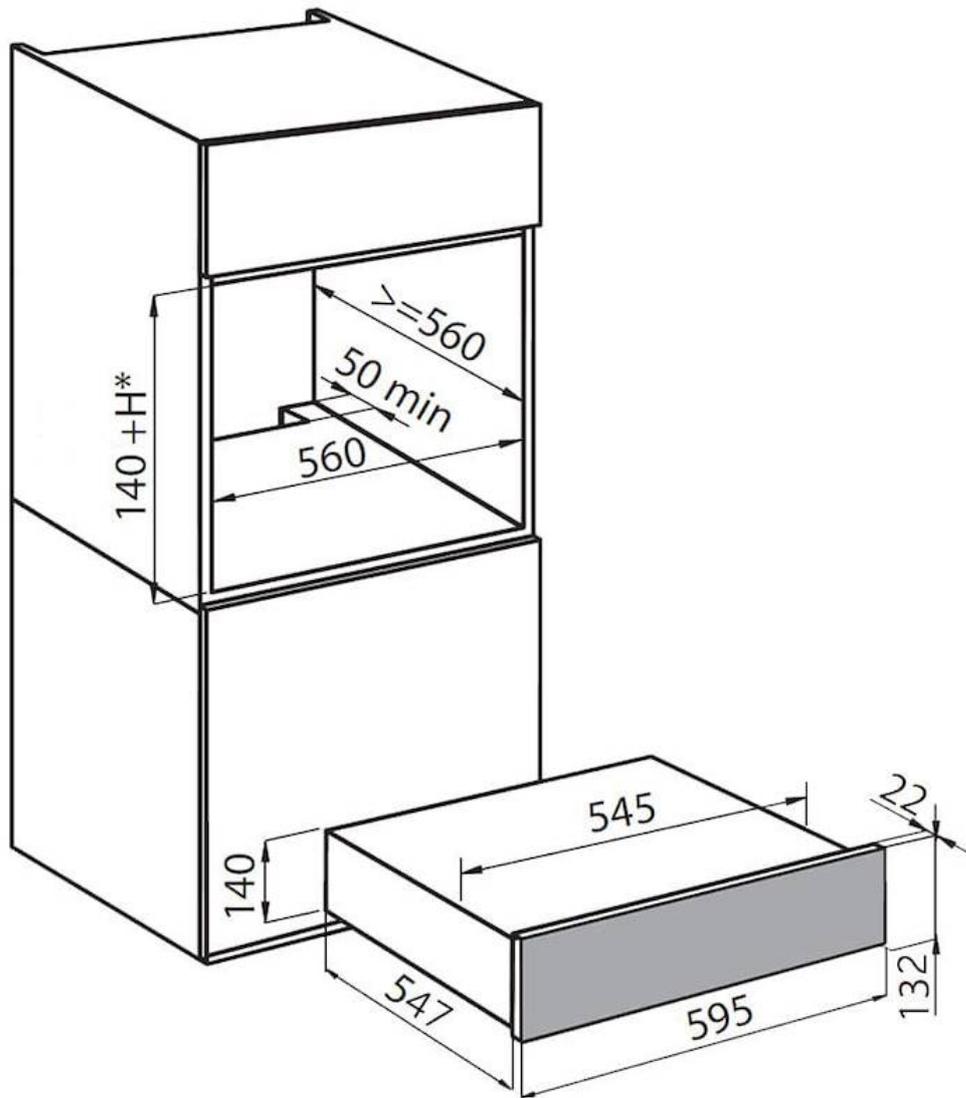
### DETALLES

Material

Cristal

Colorante	Black Mirror
Alimentación	220-240 V 50/60 Hz
Apertura cajón	Apertura push sobre guías (máx 44 cm) con bloqueo cajón abierto
Barra que suelda	260 mm - De doble fase y Tres niveles de soldadura
Tapa	de cristal templado con el tratamiento de seguridad
Controles	Sensor para el nivel mínimo de vacío garantizado
Dimensiones	60x14 cm
Tamaño máx. bolsas	25x35 cm
Duración ciclo	1' aprox. - variable en función de la temperatura y humedad alimento
Niveles de vacío	Tres niveles de extracción (vacío hasta el 99,9%)
Potencia máx. absorbida	230 W
Tipo de horno	Cajón para el vacío
Tipo de mandos	Touch control
Cubeta	en acero inoxidable AISI 304 - volumen 6,5 l
Volumen	6,5Lt

## DIBUJOS TÉCNICOS



## GALERÍA



## ACCESORIOS OPCIONALES



**Accesorios - Cajón de vacío**  
8502 00-