

Four FL 2981 600

Fours et produits coordonnés

Code: 2981 600



CARACTÉRISTIQUES

CHEF SOUS VIDE

La fonction de Chef Sous Vide "masse" les aliments et facilite l'absorption des assaisonnements et des parfums. En quelques minutes, de longs processus tels que le marinage, la maturation de la viande ou l'infusion sont répétés.

KIT POUR L'EXTRACTION EXTERNE

L'air peut également être extrait de conteneurs externes. L'ensemble des éléments proposés comme accessoire est l'un des rares à convenir à un niveau de vide professionnel. Il est très utile pour emballer sous vide les aliments sensibles à l'écrasement.

SOUDAGE À DOUBLE PHASE

La barre de soudure est à double phase, ce qui garantit une fermeture parfaite à tout moment. Les trois niveaux de scellage permettent d'utiliser des sacs de différentes épaisseurs et caractéristiques, même pour fermer des emballages en plastique de produits commerciaux.

TECHNOLOGIE A CLOCHE

Une caractéristique importante des machines en forme de cloche est qu'elles peuvent également mettre des liquides sous vide. Toutes les préparations peuvent alors être traitées pour prolonger leur durée de conservation.

VIDE 99,9

Le vide de Foster utilise une technologie "en forme de cloche", la même que celle utilisée dans le domaine professionnel, pour garantir un vide extrêmement élevé (99,9%) non comparable à celui des machines à aspiration externe (environ 80%), à usage domestique.

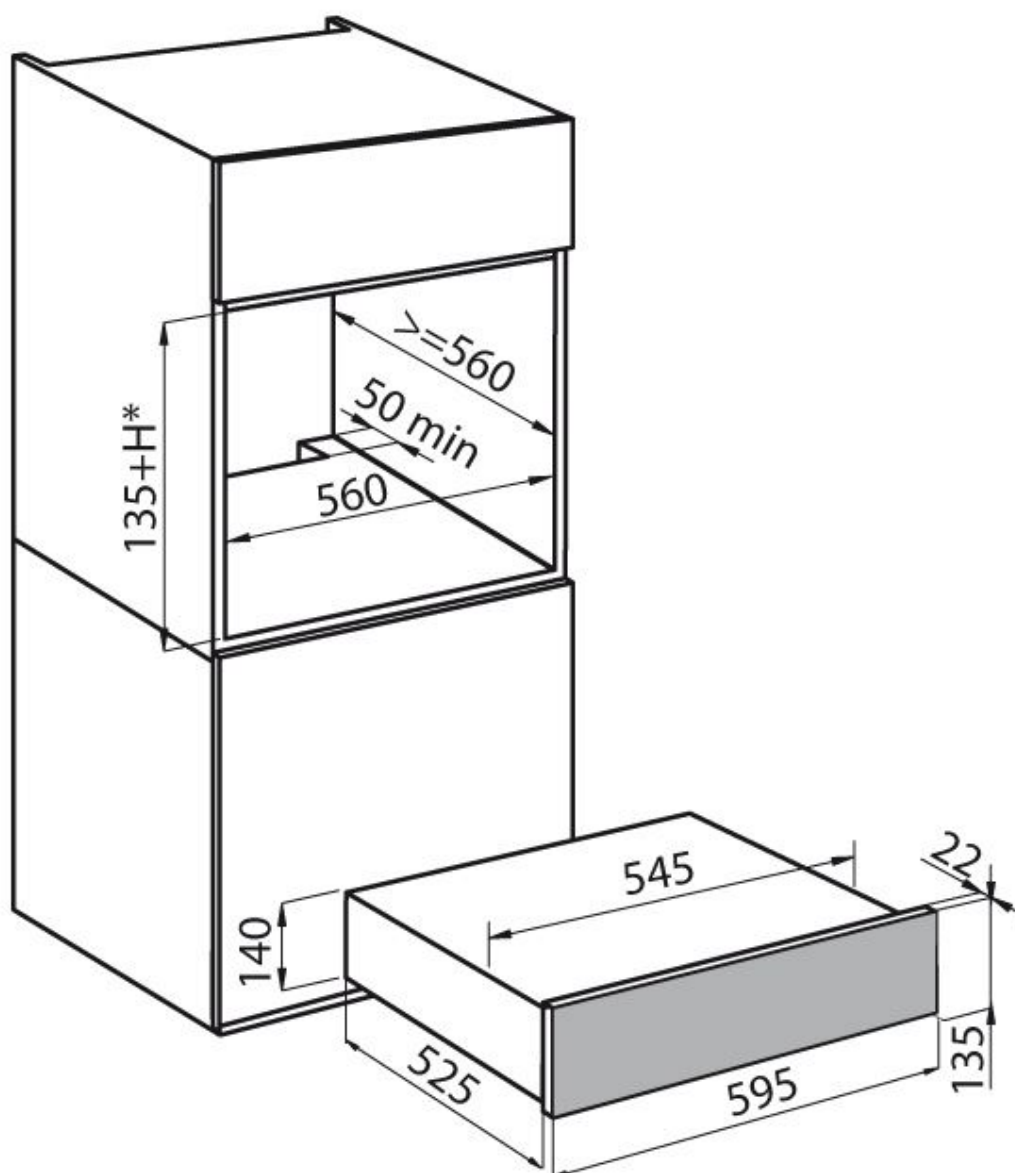
DÉTAILS

Coloration

Black Mirror

Matériau	Verre
Alimentation	220-240V 50-60Hz
Ouverture tiroir	Ouverture par poussée sur les diapositives (max 44 cm) avec bloc tiroir ouvert
Barre à souder	260 mm - Double phase et trois niveaux de soudage
Couvercle	verre trempé avec traitement de sécurité
Contrôles	Capteur pour un niveau de vide minimum garanti
Dimensions	60x14 cm
Dimension maximale du sac	25x35 cm
Durée cycle	environ 1" - variable en fonction de la température et de l'humidité des aliments
Niveaux de vide	Trois niveaux d'extraction (vide jusqu'à 99,9%)
Puissance maximale absorbée	230 W
Type de four	Tirette pour sous-vide
Type de commandes	Touch Control
Cuve	acier inoxydable AISI 304 - volume 6,5 lt
Volume	6,5Lt

DESSINS TECHNIQUES



GALERIE



ACCESSOIRES OPTIONNELS



Accessoires - Tiroir à vide 8502
00-