

Tiroir sous vide Skin

Fours et produits coordonnés

Code: 2981 601



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.

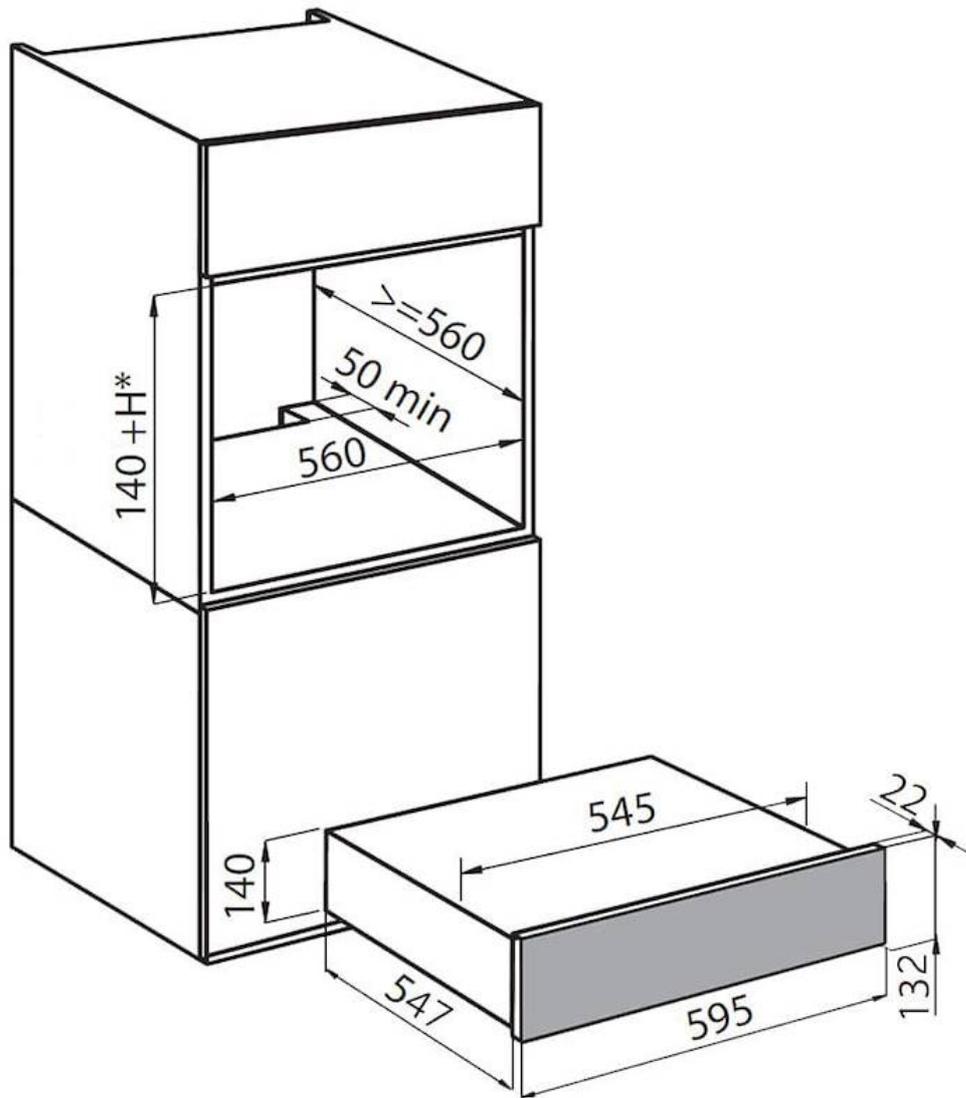
DÉTAILS

Coloration

Black Mirror

| | |
|-----------------------------|---|
| Matériau | Verre |
| Alimentation | 220-240 V 50/60 Hz |
| 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