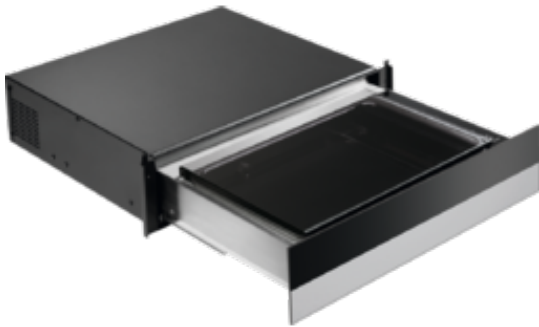


VACS140CN Vacuum Sealer Drawer



Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Das CombiVac Versiegelungsfach ermöglicht es Ihnen, professionelle Vakuumentechologie bei sich zu Hause zu verwenden und aussergewöhnliche Aromen zu kreieren – ungeahnte neue kulinarische Möglichkeiten auch dank der Marinierfunktion.

Konservieren Sie das Beste an Geschmack und Konsistenz Ihrer Speisen

Bewahren Sie mehr Feuchtigkeit und verbessern Sie das Einziehen von Gewürzen beim Kochen auf einem SousVide Herd mit dem Vakuumiergerät zum Versiegeln und Lagern von Speisen.

Bereiten Sie Ihre Gerichte zu, wann immer Sie möchten

Da Sie die die Speisen vakuumieren und lagern können, müssen Sie sich beim Kochen nicht mehr nach der Uhr richten. Sie bleiben perfekt erhalten, bis sie serviert werden.

Produktvorteile

- Vakuumierschublade für schnelles und müheloses Marinieren

Produkteigenschaften

- Ideale Anwendungen : Zum SousVide-Garen zusammen mit dem Profi Steam / Zum Einfrieren von Lebensmitteln / Zum Konservieren von Lebensmitteln / Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln
- Funktionen: Geeignet für Flüssigkeiten / LED-Display / SoftTouch Bedienung / 7 Programme / Teleskop-Vollauszug
- Netto-Kammerabmessung: 72 x 408 x 276 mm
- Material: Edelstahl
- Pumpenleistung: 3 m3/h
- Max. Leistungsaufnahme: 1150 W
- Steckerfertig (Typ 12), Kabellänge: 1,8m

Technische Daten

- Farbe : Chrom mit Antifingerprint Beschichtung
- Netz-Spannung (Volt) : 220/240
- Max. Gesamtanschlusswert (Watt) : 1150
- Gerätehöhe (mm) : 139
- Gerätebreite (mm) : 594
- Gerätetiefe (mm) : 510
- Bruttogewicht (kg) : 40
- Nettogewicht (kg) : 35
- Artikelnummer / PNC : 947 727 281
- EAN : 7332543477579
- Product Partner Code : All Open
- Bruttopreis inkl. MwSt. CHF : 3201.05
- Bruttopreis exkl. MwSt. CHF : 2972.20
- Vorgezogene Recycling Gebühr, exkl. MwSt. : 11.11

Gerätebezeichnung

Profi
Vakuumierschublade