



VC 9

Appareil de mise sous vide
Caractéristiques produit



ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Caso VC9	
GUT	88,8 %
Im Test: 9 Vakuumierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	Heft 08/2014

- Système de mise sous vide en inox totalement automatisé, pour mettre vos aliments sous vide
- Idéal pour la viande, le poisson, les fruits et légumes
- Soudures de 30 cm maxi pour n'importe quelle longueur
- Mise sous vide et scellage totalement automatisés
- Contrôle électronique de la température
- Conception compacte, poids limité
- 10 sachets pros offerts

✓ **Un mode de conservation naturel, sans additifs**

✓ **Profiter de la fraîcheur plus longtemps**

✓ **Une alimentation plus saine : les vitamines et minéraux sont préservés**

Réf. art.	731.1339.00
EAN	40 38437 01339 9
Dimensions (LxHxP)	370 x 74 x 144 mm
Poids	1,2 kg
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance	90 Watt
Puissance de la pompe	Env. 9 litres /mn.
Certification	GS
Unités par emballage	2