

COSO®

GERMANY

Innovative mobile Küchentechnik

VC 10

Appareil de mise sous vide



Caractéristiques produit VC 10

- Système de mise sous vide en inox totalement automatisé, pour mettre vos aliments sous vide
- Puissance de mise sous vide variable grâce à la touche Stop vide
- Fonction de soudure séparée
- Idéal pour le poisson, la viande, 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

Frisch
bleibt
frisch!

Réf. art.	731.1340.00
EAN	40 38437 01340 5
Dimensions (LxHxP)	360 x 90 x 155 mm
Poids	1,3 kg
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance	110 Watt
Pompe	Env. 9 litres /mn.
Certification	GS
Unités par emballage	2
Système de distribution	Classic

Dernière mise à jour : 26-03-2015



SOUS VIDE - La tendance des cuisines étoilées :

Pour faire cuire la viande, le poisson ou les légumes dans des sachets sous vide. Avantage : Les aliments marinent dans leur jus et deviennent particulièrement tendres et savoureux.

Rigaflex AG
Dägermoos 5
CH-5015 Erlinsbach
Tél. +41 62 287 33 90
Fax. +41 62 287 33 97
www.rigaflex.ch
info@rigaflex.ch