

COSO[®]
G E R M A N Y

VC 100

Appareil de mise sous vide



Caractéristiques produit VC 100



- Système de mise sous vide entièrement automatique pour mettre vos aliments sous vide
- **Soudure double**
- Parfait pour les viandes, les poissons, les légumes et les fruits
- Soudure avec une longueur au choix de 30 cm maximum
- **Enceinte enlevable**
- **Vide réglable**
- Surveillance de température électronique
- Avec un tuyau pour emballer les bacs sous vide & 10 sachets professionnels gratuits

Conservation naturelle sans conservateurs

✓ Profiter de la **fraîcheur** des aliments plus longtemps

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

Ref	731.1380.00
EAN	40 38437 01380 1
Dimensions:	385 x 90 x 170 mm
Poids	1,8 kg
Tension	230 V / 50 Hz
Puissance	120 Watt
Pompe	ca. 12 Ltr./min.
Marques de	GS