

FastVac 1200

Système professionnel de mise sous vide



Caractéristiques produit VC 1200



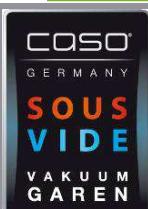
- Système professionnel de mise sous vide en inox, pour mettre vos aliments sous vide : Une méthode de conservation naturelle, sans avoir recours à des additifs
- Les aliments sont mis sous vide et restent frais jusqu'à 8 fois plus longtemps
- **Double pompe à piston et moteur puissant**, répond à des exigences très élevées pour une utilisation fréquente, sous-pression maximale : -0,9 bars
- **Performances de la pompe élevées – 15 L/minute**
- Design fonctionnel pour un fonctionnement silencieux (en-dessous de 68 dB)
- **Scellage sûr avec double jonction soudée** (largeur : 30 cm)
- Poignée de fermeture brevetée, pour une utilisation facile et pratique
- Commande Sensor Touch et affichage de la pression
- **Fonctions multiples** : soudure en trois étapes, deux niveaux de vide, fonction Pulse, soudage manuel, fonction vide du récipient, mise sous vide et soudage sous vide
- **Indicateur de procédure**
- Utilisable dans le cadre professionnel, appareil aux finitions soignées pour une grande longévité
- Avec tube de mise sous vide pour récipients
- lame intégrée pour couper le sachet
- 20 sachets pro fournis

Frisch
bleibt
frisch!



Réf. art.	731.1412.00
EAN	40 38437 01412 9
Dimensions (L x H x P)	400 x 105 x 250 mm
Poids	3,2 kg
Performances Pompe à	130 Watt
Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Certification	GS
Unités par emballage	1 pièce
Système de distribution*	Premium

*Seulement par les partenaires CASO Premium disposant d'un contrat de distribution sélectif en cours de validité



SOUS VIDE - La tendance des cuisine 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. Les vitamines, minéraux et arômes restent

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