

Machine à vide d'air à chambre KVK 50



- Machine à vide d'air à chambre en inox innovant :
 - Protège contre la brûlure de congélation
 - Les aliments restent plus longtemps frais
 - Conserve la couleur, la forme et le goût des aliments
 - Convient pour les cuiseurs sous vide (STEBA)
- Idéal pour emballer sous vide les liquides comme soupes ou sauces
- Pression de vide maximum : -0,98 bar
- Vitesse d'aspiration : 25 l/min
- 5 niveaux de vide, 1 programme individuel
- Fonction de mariner (9 – 99 min)
- Fonction de mémoire
- Temps de soudure ajustable (0 – 6 Sec.)
- Aspiration et soudure automatiques
- Fonction soudure spécial
- Bouton d'arrêt pour interruption immédiate
- Largeur des sacs ajustable jusqu'à 25 cm
- Affichage à cristaux liquides
- Montage mural possible
- Incl. 10 sacs

Type:	KVK 50
Article N° :	05 50 00
Unité d'emballage (UE).	1
Quantité par palette :	12
Code EAN:	4011833302960
Disponibilité :	juste
Couleur:	Inox / noir
Puissance :	400 W
Poids :	14 kg
Dimensions extérieures: (H/L/P en cm)	41 x 36 x 26



Command
électr



Montage mural



Programmes



Boîtier en inox

STEBA Elektrogeräte
GmbH & Co. KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf
www.steba.com

Zentrale: t: +49 (0) 9543 449-0
f: +49 (0) 9543 449-19
Vertrieb: t: +49 (0) 9543 449-17
f: +49 (0) 9543 449-18