



Appareil de mise sous vide—VS5910X

MISE SOUS VIDE

INNOVATION - PRODUITS



Prix de vente conseillé

299,99€*

Code EAN

5060569674437

Code SAP

2182280

Disponibilité

Mars 2024

Caractéristiques produit

- Fermeture automatique lors de la détection des sacs ou rouleaux
- **5 modes : sec, humide, liquide (nouveau !), cuisson sous-vide et pulse (arrêt en cours pour les aliments fragiles).**
- Commande de mise sous vide et scellage, commande scellage indépendant.
- Fenêtre avec vue sur la barre de soudure élargie pour optimiser au mieux l'utilisation des consommables.
- **Mode boîtes et bocaux, mode marinade.**
- **Compartiment de rangement pour rouleau avec cutter intégré.**
- Port accessoires intégré.
- Témoins lumineux de fonctionnement.
- Puissance : W 115 - 0.67 bar / Débit d'air de la pompe : 16L/min
- Garantie 2 ans.
- Accessoires inclus : 2 x 0.94L sacs, 1 x 3.78L sacs, 2 x 0.95L sacs zippés, 1 x rouleau 28cm x 3m