



Appareil à faire le vide "Hot Vacuum"

XUC-135

L'appareil de mise sous vide innovant „Hot Vacuum“ offre la première et unique technologie qui permet de mettre sous vide les aliments chauds dans ses bacs gastronomes. Vous cuisez les aliments dans le bac MULTI.Day et vous les mettez sous vide directement après la cuisson, à l'état chaud, avec l'appareil mise sous vide Hot Vacuum. Les bacs peuvent ensuite être conservés dans l'EVEREO pendant 72 heures à la température de service.

Dimensions (mm)
Puissance électrique
Poids (kg)
Pression de l'air
Flux d'air
Caractéristiques

L540 x P430 x H580
1NAC 230V - 0.01 kW
12.00
5 à 8 bars
Minimum : 60 l/min

Remarque importante

Mise sous vide d'aliments chauds directement après la cuisson dans les récipients MULTI.Day

Exclus de la livraison

Pour fonctionner, l'appareil nécessite d'air comprimé produite par un compresseur (non compris dans la livraison)

Matériau

Compresseur d'air comprimé

Approprié pour un usage professionnel prolongé

Acier inoxydable

oui