



## 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)	L540 x P430 x H580
Puissance électrique	1NAC 230V - 0.01 kW
Poids (kg)	12.00
Pression de l'air	5 à 8 bars
Flux d'air	Minimum : 60 l/min
Caractéristiques	Mise sous vide d'aliments chauds directement après la cuisson dans les récipients MULTI.Day
Remarque importante	Pour fonctionner, l'appareil nécessite d'air comprimé produite par un compresseur (non compris dans la livraison)
Exclus de la livraison	Compresseur d'air comprimé
Matériau	Acier inoxydable
Approprié pour un usage professionnel prolongé	oui