



Vakuumiergerät "Hot Vacuum"

XUC-135

Das innovative Vakuumiergerät „Hot Vacuum“ bietet die erste und einzige Technologie, die es ermöglicht, heiße Speisen im Behälter zu vakuumieren. Sie garen die Speisen im MULTI.Day Behälter und vakuumieren diese direkt nach dem Garen im heißen Zustand mit dem Vakuumiergerät Hot Vacuum. Danach lassen sich die Behälter im EVEREO für bis zu 72 Stunden bei Serviertemperatur konservieren.

| | |
|---|---|
| Abmessungen (mm) | B540 x T430 x H580 |
| Anschlusswert Elektro | 1NAC 230V - 0.01 kW |
| Gewicht (kg) | 12.00 |
| Luftdruck | 5 bis 8 bar |
| Luftstrom | Minimum: 60 l/min |
| Eigenschaften | Vakuumieren von heißen Speisen direkt nach dem Kochen in den MULTI.Day-Behältern |
| Wichtiger Hinweis | Das Gerät benötigt Druckluft, die von einem Kompressor (nicht im Lieferumfang) erzeugt wird |
| Lieferung ohne | Druckluft-Kompressor |
| Material | Edelstahl |
| Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet | ja |