



v201106-03



AVS501



140 WATTS



SOUDEUSE À VIDE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

- Pour faire le vide et conserver à l'abri de l'air le poisson, la viande, les légumes, les fruits, etc.
- Les aliments restent huit fois plus durables et conservent leur goût et leur couleur.
- En appuyant sur 1 bouton, vous faites le vide et vous fermez ensuite hermétiquement
- Boîtier en plastique de qualité supérieure avec panneau de commande toucher doux impeccable
- Pompe à vide puissante de pas moins de -0,85 bar et d'une capacité de 10 litres/minute
- Avec 3 fonctions distinctes : faire le vide / fermer / faire le vide + fermer
- Sélecteur avec indicateur lumineux pour denrées alimentaires humides ou sèches
- Sélecteur avec indicateur lumineux pour force d'aspiration du vide basse ou forte
- Bouton d'arrêt pour réglage du vide, idéal pour les denrées alimentaires délicates
- Contrôle électronique de la température du joint de soudure
- Léger, simple à ranger avec compartiment de rangement du cordon pratique
- Couvercle amovible pour nettoyage aisé et hygiène optimale.
- Avec tube pour boîtes de conservation sous vide bouchons de bouteille sous vide, etc. (non inclus)
- S'emploie aussi bien avec des poches en film individuelles qu'avec des rouleaux de film
- Avec 10 sacs sous vide réutilisables de qualité gratuits de 20 x 30 cm, convenant pour le congélateur, le four micro-ondes et l'eau bouillante
- 5 ans de garantie



TECHNIQUE

EMBALLAGE

POIDS

QUANTITÉS

CODE BARRES

140 Watts

100
240
Volts

50
Hz

42 cm x 11.5 cm x 19 cm

1.53 kg net
1.85 kg gross

6x

120x

