

SOLIS Vac Prestige

Type 575

Ce système de mise sous vide automatique dispose d'un compartiment à rouleaux, d'un coupe-film et d'une fonction de vide pulsé sophistiquée. Il convient à presque tous les aliments et, grâce à la fonction de marinade supplémentaire, il est parfait pour tous les cuisiniers amateurs et les grills.



Pour de nombreux aliments

Aliments secs, humides, durs ou mous; cet appareil peut tout mettre sous vide.



Fonction de marinade

Faites bien pénétrer les herbes et les épices dans la viande ou le poisson en utilisant la fonction de marinade.



Fonction pulse

Mettez facilement sous vide même les aliments délicats et sensibles à la pression grâce à la fonction spéciale de mise sous vide par impulsion.



Economise l'espace

L'appareil peut être rangé sur le côté ou à l'arrière, ce qui permet de gagner de la place.



Tuyau d'aspiration

Avec un tuyau d'aspiration pratique, également pour aspirer les boîtes à provisions.



Conserve la fraîcheur des aliments

Conserve les aliments sans conservateurs jusqu'à 8 fois plus longtemps et les protège des brûlures de congélation.



Caractéristiques

- + Avec bac d'égouttage
- + Pompe d'aspiration puissante (jusqu'à -0,8 bar)
- + Capacité d'aspiration de 12 litres par minute
- + Panneau de commande facile à nettoyer
- + Affichage LED de la progression
- + 2 vitesses de mise sous vide et une fonction de scellage immédiat
- + Cordon de soudure extra-épais de 2,5 mm
- + Kit de démarrage avec rouleaux, films et tuyau de mise sous vide inclus

Spécifications

N° art.:	92220
Matériel:	argent
Puissance:	130 W
Poids:	2,3 kg
Dimensions:	40 x 11 x 19 cm (l x h x p)
Code EAN:	7611210922209



So Swiss, so Solis.