



Tiroir de mise sous vide (hauteur 15 cm)

VD16121D

Black Steel

Exécution

- tiroir avec mécanisme de mise sous vide intégré pour conditionner les aliments avant de les cuire sous vide (grâce à la position spéciale sous vide des fours à vapeur (combinés) ATAG)
- cette technique facilite la division des aliments en portions, prolonge leur durée de conservation et préserve leurs couleurs et leur texture
- dispose d'une chambre de mise sous vide permettant de mettre également sous vide des liquides

Fonctions

- trois niveaux de vide pour différents types d'aliments
 - niveau 1 : produits fragiles (pain, fruits mous/légumes)
 - niveau 2 : produits mous (liquides, poisson, produits préparés)
 - niveau 3 : produits fermes (légumes fermes, viande, produits secs)
- trois niveaux de scellement pour la fermeture des sachets : de facile à ouvrir à solidement fermé
- trois niveaux de mise sous vide externe pour les boîtes de conservation, bouteilles de vin, etc.

Commande

- panneau tactile
- bouton marche/arrêt
- choix du niveau de mise sous vide
- choix du niveau de scellement

Sécurité

- double fenêtre dans le couvercle de la machine à mise sous vide

Particularités

- parfait pour :
 - mariner
 - séparer en portions
 - conserver
 - refermer
 - conditionner pour une cuisson sous vide

Accessoires

- tuyau de vide externe

