

PROFI COOK.

Vakuierer PC-VK 1080

- vollautomatischer, leistungsstarker Vakuierer mit Edelstahlgehäuse
- Lebensmittel bleiben vakuumiert bis zu 5 x länger frisch, Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Vakuum schützt vor Gefrierbrand beim Tiefkühlen
- perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel
- vakuumieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen (Sous Vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft, kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung
- extra breite, strapazierfähige Schweißnaht für sichere Lagerung
- elektrische Vakuumregulierung auch für empfindliche Lebensmittel geeignet
- Saugleistung: 12 Liter / Min.
- ca. 90% Vakuum, -0,8 Bar
- Verwendbar mit handelsüblichen strukturierten Folienrollen und strukturierten Folienbeuteln (max. 30 cm breit, Länge nach Bedarf)
- inkl. 18 Profi-Frischhaltebeutel mit diagonaler Rippenstruktur für optimale Vakuumiererergebnisse 10 Stück 22 cm x 30 cm / 8 Stück à 28 cm x 40 cm
- Kabelaufwicklung
- sicherer Stand
- 220 - 240 Volt, 50 Hz, 120 Watt
- Eurostecker

Zubehör für Vakuierer PC-VK 1080

Folienrollen: Maße: 280 mm x 6 m

Vakuumbbeutel klein: Maße: 220 x 300 mm, Inhalt: 50 Stück

Vakuumbbeutel groß: Maße: 280 x 400 mm, Inhalt: 50 Stück

Was ist Sous vide? Der Trend aus der Sterneküche - Garen im Vakuum

Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmacksintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

Anwendungsbeispiele:

- ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel - Vakuumieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum Garen (Sous vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft. Kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung



Symbolbild: Anwendung Vakuierer PC-VK 1080



Vakuierer PC-VK 1080



Folienrolle



Symbolbild: Vakuumbbeutel

Produkt	Farbe	VE	Hersteller- Nummer	Bestell- Nummer
Vakuuierer PC-VK 1080	edelstahl		501080	96000025
Zubehör: Folienrollen			8910155	96000014
Zubehör: Vakuumbutel groß		50 Stück	8910152	96000015
Zubehör: Vakuumbutel klein		50 Stück	8910151	96000016