Rigaflex AG | Dägermoos 5 | CH-5015 Erlinsbach SO
Phone +41 (0)62 287 33 90 | Fax +41 (0)62 287 33 97
info@rigaflex.ch | www.rigaflex.ch

Mise sous-vide

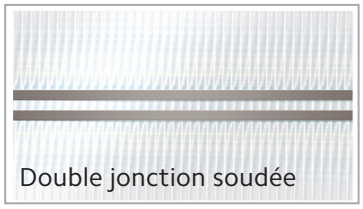
VastVac 500

Réf. art.	731.1409.00
EAN	40 38437 01409 9
Dimensions (LxHxP)	400 x 110 x 194 mm
Poids	4 kg
Puissance	130 watts
Tension d'alimentation	220–240 V / 50 Hz
Certification	GS
Unités pa emballage	1



Caractéristiques produit

- Système de mise sous-vide en acier inoxydable, pour mettre vos aliments sous-vide
- **Pompe à double piston (15 Litres / min) et moteur puissant, vide maximal: -0,9 bars**
- Design fonctionnel pour un fonctionnement silencieux (en-dessous de 68 dB)
- Scellage sûr avec double jonction soudée (largeur: 30 cm)
- **Poignée de fermeture brevetée, pour une utilisation facile et pratique**
- Fonctions multiples: soudure en trois étapes, deux niveaux de vide, fonction Pulse, soudage manuel, fonction de marinade, fonction vide du récipient, mise sous-vide et soudage sous-vide
- Affichage du processus et commande Soft-Touch
- Utilisable dans les petites cuisines commerciales
- Avec tuyau de mise sous-vide pour récipients
- Lame intégrée pour couper le sachet
- Avec rouleaux de films (1 un. 20x300 cm, 1 un. 28x300 cm)
- **Un mode de conservation naturel, sans additifs**
- **Profiter de la fraîcheur plus longtemps**
- **Une alimentation plus saine: les vitamines et minéraux sont préservés**







SOUS VIDE – La tendance des cuisine étoilées:

Pour faire cuire la viande, le poisson ou les légumes dans des sachets sous vide. Avantage: Les aliments marinent dans leur jus et deviennent particulièrement tendres et savoureux. Les vitamines, minéraux et arômes restent intacts.