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

Sottovuoto

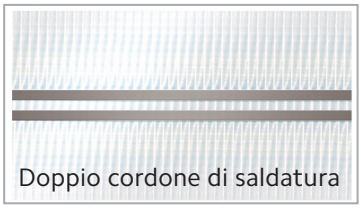
# VastVac 500

| | |
|---|---|
| Codice articolo | 731.1409.00 |
| EAN | 40 38437 01409 9 |
| Dimensioni (LxAxP) | 400x110x194 mm |
| Peso | 4 kg |
| Potenza | 130 Watt |
| Tensione | 230 V / 50 Hz |
| Marchio di controllo | GS |
| Unità die confezionamento | 1 |



## Caratteristiche del prodotto

- Sistema per sottovuoto in acciaio inox per mettere sottovuoto i vostri alimenti
- **Doppia pompa a pistone (15 l/min.) e motore potente, vuoto massimo: -0,9 bar**
- Design funzionale per un lavoro silenziosissimo (sotto a 68 dB)
- Sigillatura sicura con doppio cordone di saldatura (larghezza: 30 cm)
- **Maniglia di chiusura brevettata per un utilizzo estremamente semplice e pratico**
- Molteplici funzioni: tre livelli di saldatura, due livelli di vuoto, funzione impulsi, saldatura manuale, funzione di marinatura, funzione di contenitore sottovuoto, realizzazione del sottovuoto e della saldatura automatiche
- Indicatore di avanzamento del processo e comando soft touch
- Utilizzabile nelle piccole cucine professionali
- Include il tubo per sottovuoto per contenitori
- Taglierino integrato per il taglio dei sacchetti
- Rotoli di pellicola inclusi (1 pz. 20x300 cm, 1 pz. 28x300 cm)
- **conservare in modo naturale senza conservanti**
- **gustare alimenti più freschi più a lungo**
- **mangiare in modo più sano – le vitamine e i minerali si**



Doppio cordone di saldatura





**SOTTOVUOTTO – Tendenza dalla cucina stellata:** è possibile cucinare carne, pesce o verdure nel sacchetto per cottura sottovuoto. Il vantaggio: gli alimenti si cuociono nel loro succo e diventano particolarmente teneri e gustosi. In questo modo si conservano vitamine, minerali e aromi.