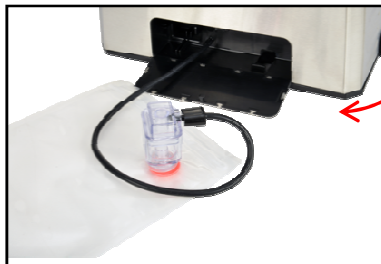


## FICHE PRODUIT: APPAREIL de CUISSON sous VIDE D'AIR réf. SC3120



### INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: 2000 W (220-240 volts - 50 Htz)
- **0,8 bar** / 68 dba / cuve 11 litres (utile 9L)
- Poids de l'appareil seul: 7kg (emballé: 8,4 kg)
- Dimensions appareil seul (cm): H27,5xL30,5xP36
- Dimensions emballage (cm): H x L x P
- Gencod: 3485619931209
- appareils/palette H180 – poids palette: kg



- Appareil de type **semi-pro** utilisant une technique de cuisson longue à basse température (maxi 90°C) constante conçue pour maintenir l'intégrité des aliments et leur qualité organoleptiques
- Idéal pour réchauffer des aliments ou maintenir au chaud
- La chaleur pénètre de manière progressive et homogène à l'intérieur de l'aliment grâce à la cuisson de type bain marie bénéficiant d'une pompe silencieuse qui permet de cuisiner dans une eau chaude constamment en mouvement (remous réguliers)
- **Simple d'utilisation:** Faire le vide (dans un sachet réutilisable avec "zip"), positionner le sachet dans l'appareil au préalable rempli d'eau, programmer la température et la durée souhaitée
- **Méthode de cuisson utilisée par les Grands Chefs**
- **Avantages:** : Aliment qui perd peu de poids, qualités nutritionnelles et organoleptiques conservées, cuisson parfaitement homogène, réchauffage sans destruction du produit, pas d'ajout de matière grasse, pas de surveillance pendant la cuisson, aliments qui restent tendres
- **Corps en inox brossé double paroi** munis d'une couvercle double paroi avec fenêtre translucide
- Tableau de commande avec écran LCD et touches sensibles (tactiles)
- **Programmation de la température ultra précise à 0,1°C près**
- Dépression max 0,8 bars
- range cordon
- Sortie spéciale qui permet de faire le vide dans les sachets prévus à cet effet (en option)...tuyau fourni. Ainsi que 5 sachets 20x23cm
- OPTIONS: lot de 3 boîtes VC8100 (2 litres, 1,4 litre et 0,7 litre)