



DO327L Soudeuse de feuilles sous-vide Domo

Fabricant: Domo

Modèle: DO327L

€89,00



DÉSCRIPTION

Soudeuse de feuilles sous-vide

La machine à emballer sous vide DO327L est compacte et emballe toutes sortes d'aliments (légumes, poisson, viande) sous vide, de façon à pouvoir les conserver considérablement plus longtemps au réfrigérateur ou au surgélateur. Vous pouvez faire confiance à la fonction auto, mais pour un contrôle précis, vous pouvez aussi utiliser la machine manuellement. Il y a une fonction adaptée pour des aliments secs et liquides. Cette machine est fournie avec 20 sachets. Ceux-ci résistent à la cuisson, au lave-vaisselle, au micro-ondes et au gel. Les aliments sont emballés avec une dépression de -0,7 bars et à une vitesse de 9 litres/minute.

- Evitez les déchets alimentaires et conservez les aliments considérablement plus longtemps, avec une préservation meilleure du goût, des nutriments et du fraîcheur
- Pour garder en soudure des légumes, du poisson e.a. dans le réfrigérateur ou congélateur
- Parfait pour une utilisation dans sous-vide : les sacs conviennent à la cuisson, au lave-vaisselle, au micro-ondes et au congélateur
- Avec fonctionnement automatique et manuelle pour un contrôle précis
- Fonctions adaptées pour les aliments secs et liquides
- Pression : -0,7 bar, vitesse : 9 l/min.
- Soudure extra large de 2,5 mm

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification


LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ




- Y compris 20 sacs - aussi disponible séparément sur un rouleau ou par 50 sacs de 22 ou 28 cm de largeur

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec tuyau d'aspiration	
Largeur maximale de scellement	25 cm

Fonctions

Configuration d'alimentation humide	
Configuration d'alimentation sèche	
Fonction à mariner	

Général

Pression de vide	-0,7 mbar
Puissance d'aspiration	9 l/min.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ