



Spous-videuse avec dateur intégré Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: PSV760

€199,99



DÉSCRIPTION

Super pratique pour se rappeler du contenu des sachets mis sous-vide, l'appareil PSV 760 est équipé d'un dateur qui permet de graver la date de mise sous-vide et d'indiquer par une initiale le type d'aliments directement pendant la soudure (système d'autant plus ingénieux qu'il n'utilise pas d'encre...).

Avec sa fonction Ballon, chips, gâteaux et autres délices fragiles ne finiront plus à plat ! Car la fonction Ballon vient souffler de l'air dans le sachet et le ferme ensuite par thermo-soudure. Les aliments délicats sont ainsi protégés de l'humidité et des odeurs pendant le stockage comme le transport !

L'écran LCD invite à choisir entre les 5 programmes conçus pour une grande variété de préparations... Si les programmes Sous Vide et Soudure sont des fonctions usuelles de cette typologie de produits, les programmes Ballon, Bocal et Marinade élargissent les usages...

Il propose 2 niveaux de scellement pour les aliments secs ou humides ; 4 vitesses d'aspiration de l'air fonction du type d'aliments dont un mode Pulse manuel (idéal si on souhaite contrôler soi-même l'aspiration de l'air sans utiliser l'un des programmes pré-enregistrés) et un mode Favori pour enregistrer son programme le plus fréquemment utilisé.

Il se distingue jusque dans les détails... L'écran LCD et sa molette Easy Select le rendent très

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

intuitif d'utilisation. Esthétique avec sa finition Inox brossé, il intègre également un revêtement anti-trace. Il se verrouille d'une seule main. Le cutter intégré permet de préparer le sachet à la longueur souhaitée.

Il est fourni avec de nombreux accessoires additionnels : 1 rouleau de 28 cm x 3 mètres ; 10 sacs gaufrés extra-épais (5 sachets de 20 x 29 cm et 5 sachets de 28 x 37 cm) ; 1 bouchon sous-vide avec son tuyau d'aspiration pour bouteille de 75 cl et boissons non pétillantes.

Entre polyvalence et performances, l'appareil de mise sous-vide PSV 760 ne manque pas d'air !

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec tuyau d'aspiration	<input checked="" type="checkbox"/>
Couleur	Noir, Zilver
Hauteur	12,5 cm
Largeur	43,5 cm
Profondeur	20,5 cm

Courant

Puissance	125 W
-----------	-------

Fonctions

Configuration d'alimentation humide	<input checked="" type="checkbox"/>
Configuration d'alimentation sèche	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction à mariner	<input checked="" type="checkbox"/>
Pression basse pour aliments fragiles	<input checked="" type="checkbox"/>

Général

Réceptacle de fluides	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------------	-------------------------------------

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