classbach®

Saugleistung:
12 Liter/Min.

Edelstahlgehäuse

Lange frisch und haltbar
FRISCHE-AROMA
Ideal zum Portionieren

Sous Vide
Trend aus der Sterneküche – Punktgenaues Garen im Vakuum
Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmacksintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

C-VK 4000 Vakuumierer

Ohne Dekoration

- Vollautomatischer, leistungsstarker Vakuumierer mit Edelstahlgehäuse
- Ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- Platzsparende, sichere Aufbewahrung ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel bleiben vakuumiert bis zu 8x länger frisch. Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Vakuum schützt vor Gefrierbrand beim Tiefkühlen
- Perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel – Vakuumieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen (Sous Vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft. Kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung
- Extra breite, strapazierfähige Schweißnaht für sichere Lagerung
- Elektronische Vakuumregulierung (4 Stufen) auch für empfindliche Lebensmittel geeignet
- Saugleistung: 12 Liter/Min.
- Ca. 90 % Vakuum, –0,8 Bar
- Verwendbar mit handelsüblichen strukturierten Folienrollen und strukturierten Folienbeuteln (max. 30 cm breit, Länge nach Bedarf)
- Inkl. 18 Profi-Frischhaltebeutel mit diagonaler Rippenstruktur für optimale Vakuumierergebnisse (10 Stk. à 22 cm x 30 cm / 8 Stk. à 28 cm x 40 cm, auch als Zubehör erhältlich)
- Koch- und mikrowellengeeignet
- 6 Kontrollleuchten
- Auffangrinne für Restfeuchtigkeit
- Kabelaufwicklung
- Sicherer Stand
- 220–240 V, 50 Hz, 120 W

Zubehör: zusätzliche Ersatzbeutel und Folienrollen

Produkt:	Artikel-Nr:	20"/40"/HQ-Container:
C-VK 4000	414 000	3600 / 7500 / 8800
Farbe:	**Artikel-EAN:**	**Gerät (B x H x T):**
Edelstahl	4 015 067 140 008	380 x 63 x 155 mm
VE:	**Exportkarton-EAN:**	**Verpackung (B x H x T):**
2	4 015 067 033 331	385 x 210 x 75 mm

Vakuumieren:
– Haltbarkeit und Frische ohne Konservierungsmittel
– Platzsparende Lagerung
– Kein Gefrierbrand
– Intensiveres Aroma
– Vakuum-Garen

classbach® I Elektro-technische Vertriebsgesellschaft mbH I Industriering Ost 40 I 47906 Kempen/Germany

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

09.03.2022