

Merk: **Riviera & Bar**

Model: PSV760

**€ 199,99**

Omschrijving

Met de PSV760 kun je de datum en het type voedsel graveren op de vacuümzakken tijdens het lassen via een ingenieus systeem waarmee geen inkt gemoeid is.

Dankzij de ballonfunctie zullen chips, cake en andere lekkernijen nooit geplet eindigen. Deze functie blaast lucht in de zak en wordt vervolgens dichtgelast. Delicate voedingsmiddelen worden dus beschermd tegen vocht en geurtjes tijdens het bewaren en eventueel transport.

Het LCD-scherm nodigt u uit om te kiezen tussen de 5 programma's die zijn ontworpen voor een breed scala aan bereidingen... Terwijl sous-vide en lassen de gebruikelijke programma's zijn, wordt het aanbod uitgebreid met de ballon-, bokaal-, en marinadeprogramma's.

Het toestel biedt 2 niveaus van afdichting aan, voor nat en droog voedsel; afhankelijk van het type voedsel kun je kiezen uit 4 snelheden van vacumeren, inclusief een handmatige pulse-functie (ideaal wanneer u het vacumeren zelf wenst te bepalen zonder gebruik te maken van de vooraf ingestelde programma's) en een favoriet modus om uw meest gebruikte programma te bewaren.

Dit vacumeertoestel onderscheidt zich in de details... Het LCD-scherm en de eenvoudig te selecteren wijzerplaat maken het gebruik uiterst intuïtief. Ook aan het esthetische werd gedacht met de geborstelde roestvrij stalen afwerking en de antivlekken coating. Vergrendeling doe je met één hand.

De volgende accessoires worden meegeleverd:

- 1 rol van 28 cm x 3 meter
- 10 extra dikke zakken met reliëf (5 stuks van 20 x 29 cm en 5 stuks van 28 x 37 cm)
- 1 vacuümdop met een zuigslang voor flessen van 75cl en niet-mousserende dranken

Specificaties

ALGEMEEN

Opvangsysteem vloeistof Ja

FUNCTIES

Instelling droge voeding Ja

Instelling vochtige voeding Ja

Lage druk voor fragiele voeding Ja

Marineerfunctie Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte 43,5 cm

Diepte 20,5 cm

Hoogte 12,5 cm

Kleur Zwart, Zilver

Met vacuümslang Ja

STROOM

Vermogen 125 W