

Merk: **Espressions**

Model: EP6500

**€ 449,00**

Omschrijving

Het grote voordeel van het vacumeren van voedsel is dat je voedsel tot wel 5x langer vers blijft in vergelijking met gewone opslagmethoden. Ook helpt het gevacumeerd invriezen van voedsel om vriesbrand te voorkomen. Vacumeren kan je doen in Espressions MagicVac® zakken, rollen en containers geschikt voor het vacumeerproces. Voor het vooraf vacumeren van voedsel om dit hierna sous-vide te bereiden, kan het apparaat ook gebruikt worden.

Made in Europe: de Vacu Pro 30 van Espressions is een vacumeerapparaat gemaakt in Europa en geschikt voor intensief vacumeren in de professionele keuken. Het apparaat onderscheidt zich doordat het een dubbele pomp heeft zodat je langer kan vacumeren én een professionele zelfkoelende aluminium sealbar voor het vacumeren van zakken en rollen. Ideaal voor wanneer van plan bent meer en grotere hoeveelheden voedsel te vacumeren!

PROFESSIONEEL VACUMEERSYSTEEM VOOR DE PROFESSIONELE KEUKEN

De zelf smerende zuigers en zelf koelende professionele aluminium sealbar in de hygiënische RVS behuizing maakt de Vacu Pro 30 stainless een vacumeerapparaat geschikt voor intensief gebruik. Vergrendelen doe je eenvoudig met behulp van het quick-lockstelsel zodat je snel kan starten met vacumeren. De voortgang van het vacuümproces is zichtbaar op de analoge vacuümmeter en via het kijkvenster.

EENVOUDIG SCHOON TE MAKEN

Bij deze Vacu Pro 30 stainless is de lekbak eenvoudig te verwijderen en vaatwasser bestendig. Zelfs de hele bovenzijde van het vacumeergedeelte is te verwijderen om eenvoudig schoon te maken.

RUIMTE VOOR BREDE ZAKKEN EN ROLLEN

Door de ruime breedte van de intelligente aluminium sealbar is deze geschikt voor zakken en rollen tot een breedte van 30cm. De commerciële aluminium sealbar zorgt voor een goede sluiting van zakken en rollen. Het snijden van zakken doe je met de meegeleverde Magic Cutter.

ESPRESSIONS MAGIC VAC® CONTAINERS

We adviseren vanwege de vacuümkracht alleen de originele Espressions MAGIC VAC® containers en accessoires te gebruiken

Specificaties

ALGEMEEN

Vacuümdruk	-0,8 bar	Zuigvermogen	18 l/min.
------------	----------	--------------	-----------

FUNCTIES

Instelling droge voeding	Ja	Instelling vochtige voeding	Ja
--------------------------	----	-----------------------------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	12,5 cm	Diepte	41,5 cm
Gewicht	5 kg	Hoogte	24,5 cm
Kleur	Grijs, Zilver	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Maximale breedte verzegebalk	34 cm	Met vacuümslang	Ja

STROOM

Vermogen	130 W
----------	-------