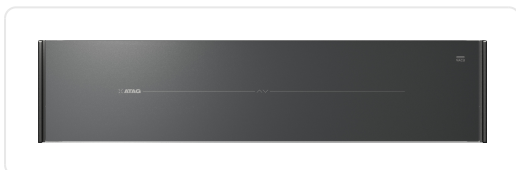


## ATAG vacumeerlade - 15cm - VD1685M



€ 2.399,00

Artikelnummer	VD1685M
EAN	8715393353351
Merk	ATAG

### PRODUCTOMSCHRIJVING

#### UITVOERING

lade met geïntegreerd vacumeermechanisme voor het vacumeren van voedsel, om vervolgens sous-vide te kunnen bereiden (middels speciale sous-vide stand op de ATAG (combi-)stoomovens)

door deze vacumeertechniek is voedsel makkelijk te portioneren en langer houdbaar met behoud van kleur en structuur

beschikt over een vacuümkamer die ook geschikt is om vloeistoffen mee te vacumeren

#### Functies

drie vacuümniveaus voor verschillende types van voedsel

- niveau 1: kwetsbare producten (brood, zacht fruit/groenten)

- niveau 2: zachte producten (vloeistoffen, vis, voorbereide producten)

- niveau 3: stevige producten (stevige groenten, vlees droge producten)

drie sealing niveaus voor het sluiten van de zakken: van makkelijk te openen tot stevig dicht

drie externe vacuümniveaus voor het vacumeren van bewaarboxen, wijnflessen

#### BEDIENING

touch panel

aan/uit knop

instelling vacuümniveau

instelling sealing niveau

Push-2-open

#### VEILIGHEID

dubbel raam in de klep van de vacuümmachine

#### BIJZONDERHEDEN

perfect voor het:

- marinieren
- portioneren
- bewaren
- hersluiten
- vacumeren voor sous-vide koken

#### TOEBEHOREN

externe vacuümslang

#### TECHNISCHE SPECIFICATIES

aansluitwaarde: 320 W

#### SPECIFICATIES

<b>Artikelnummer</b>	VD1685M
<b>EAN / Barcode</b>	8715393353351
<b>Minimum nishoogte</b>	135 mm
<b>Minimum nisbreedte</b>	560 mm
<b>Breedte</b>	597 mm
<b>Hoogte</b>	141 mm
<b>Minimum nisdiepte</b>	550 mm
<b>Kleur</b>	Grijs
<b>EAN</b>	8715393353351
<b>Wettelijke garantie</b>	2 jaar
<b>Diepte</b>	550 mm
<b>Maximum nisbreedte</b>	568 mm