

Vakuumierschublade VKS 9805 12

Vakuumierschublade, Höhe 14 cm mit Marinade-Booster



Vakuumierschublade

Ausstattungsmerkmale

- | | |
|--------------------------|--|
| Sicherheit | <ul style="list-style-type: none"> » Elektromechanisches Rückschlagventil » Magnetische Selbstarretierung der Lade gegen unbeabsichtigtes Zufahren während der Bestückung und des Betriebes |
| Ausstattung | <ul style="list-style-type: none"> » Grifflos (Push-Pull-System – öffnet sich auf leichten Druck) » TouchControl-Bedienung » Leicht zu reinigender Edelstahl-Innenraum » 8 mm Hartglasabdeckung der Vakuuierkammer » Vakuumpumpen-Saugleistung 4 m³/h » Bauweise: Kammervakuuierer » Selbstarretierender Teleskop-Vollauszug |
| Funktionen | <ul style="list-style-type: none"> » Vakuuieren in Vakuuierbeuteln (bis 250x350mm Größe) » Vakuuieren in Vakuuiergefäßen » Konservieren, Marinieren, Portionieren von festen oder flüssigen Lebensmitteln » Haltbarmachen oder nachfolgendes Garen (Wasserbad oder Dampfgarer) » 3 wählbare Vakuu-Stufen » Automatischer Marinade-Booster (ermöglicht das Marinieren z. B. von Fleisch in nur 5 Minuten) » Automatische 2-Phasen-Versiegelung von Vakuuierbeuteln » 3 je nach Beutelstärke wählbaren Versiegelungsstufen |
| Serienausstattung | <ul style="list-style-type: none"> » Vakuuierbeutel: <ul style="list-style-type: none"> – Kochen, Stärke 75µm, zum Konservieren im Kühlschrank und zum Garen im Wasserbad (bei 100°C bis zu 4 Stunden)
200 x 300 mm: 50 Stck., 250 x 350 mm: 50 Stck. – Gefrieren, Stärke 90µm, zum Konservieren im Gefrierschrank bis -25°C. Auch geeignet zum Konservieren im Kühlschrank und Garen im Wasserbad bei 100°C bis zu 15 Minuten)
200 x 300 mm: 50 Stck., 250 x 350 mm: 50 Stck. » Ansaugschlauch, Länge 100 cm, zum Anschließen von externen Behältern |



Vakuumierschublade offen



Vakuuierbeutel für:
Obst und Gemüse pur oder mariniert, frische Kräuter und Käse, herrlich frischen Fisch, zartes saftiges Fleisch, Suppen, Soßen und andere leckere vorgegarte Speisen

Technische Daten

Gerät B/H/T	592/141/548 mm
Einbaumaße B/H/T	550/141/550 mm
Anschluss	0,24 kW, 230 V/50 Hz/10 A (Schukostecker, Kabellänge ca. 180 cm)
Beladung	max. 7 kg

Die Vakuuierschublade kann mit folgenden Geräten neben- und übereinander kombiniert werden:

- EBP 9884 12
- EBP 9881 12
- EBS 9933 12
- EDG 9808 12
- KMH 9803 12
- WS 9801 12

Modell	Best.-Nr.	EAN-Code
Vakuuierschublade VKS 9805 12	9805 12	4051543082646
50 Vakuuierbeutel-Gefrieren 35 x 25 cm	9805 80	4051543084558
50 Vakuuierbeutel-Gefrieren 30 x 20 cm	9805 81	4051543084565
50 Vakuuierbeutel-Kochen 35 x 25 cm	9805 85	4051543084572
50 Vakuuierbeutel-Kochen 30 x 20 cm	9805 86	4051543084589