



SOUS VIDE THERMOPLONGEUR - 30 L CAPACITÉ - POMPES 8 L/MIN

~~€ 395,00~~ **€ 220,00**

Marque : MAXIMA

UGS : 09500600

Catégories : [Machine sous-vide & Scelleuse](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

DESCRIPTION BÂTON SOUS VIDE

Avec une capacité considérable de 30 litres, cet appareil est adapté à la cuisson sous vide de différents plats et aliments. Le goût, la texture et les nutriments sont préservés lorsque vous choisissez la cuisson sous vide. Ce mode de cuisson est très silencieux et l'appareil sous vide ne fait pratiquement aucun bruit. La cuisson sous vide présente d'autres avantages : elle est saine car elle utilise moins de graisses et de sel dans la préparation, les produits ne brûlent pas et ne se séparent pas car l'eau ne dépasse pas 99°C. En cuisant les plats sous vide à une température constante, ils ne se dessèchent pas non plus.

Température et durée réglables séparément

Ce sous-vide professionnel est doté d'un système de pompe breveté pour l'eau. Il pompe 8 litres d'eau par minute. Grâce à ce débit d'eau régulier, les aliments sont préparés parfaitement sous vide. L'écran LCD affiche un affichage numérique de la température et de l'heure. Ces deux paramètres peuvent être réglés séparément à l'aide du panneau de commande convivial doté de touches tactiles. En outre, l'appareil sous vide dispose d'un dispositif de sécurité thermique et d'une précision sans précédent de 0,1°C. Le cordon d'alimentation de l'appareil sous vide peut être facilement retiré



Pour le placer dans un réservoir d'eau

Placez ce bâtonnet sous vide dans un réservoir d'eau ou dans une casserole avec un côté plat ou rond. À l'aide du bouton, vous pouvez bloquer le bâtonnet pour qu'il ne puisse pas bouger. Le bâton chauffe alors l'eau et vous pouvez y placer des aliments emballés sous vide pour les cuire sous vide. L'appareil sous vide est fabriqué en acier inoxydable et est donc facile à nettoyer. Utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un peu de détergent doux. Utilisez ensuite un chiffon sec pour tout essuyer jusqu'à la prochaine utilisation.

- Appareil sous vide agréable et compact
 - Capacité importante de 30,0 litres
- Température et temps réglables séparément
 - Précision sans précédent de 0,1C
 - Température maximale de 99 degrés Celsius
- Système de pompe breveté pour l'eau - 8.0L par minute
 - Préparation parfaite grâce à une eau uniforme
- Le goût, la texture et les nutriments sont conservés
 - Machine bien isolée
- Cuisson sous vide très silencieuse - aucun bruit
 - Affichage numérique sur écran LCD
- Panneau de commande simple avec commandes tactiles
 - Avec protection thermique
 - Cordon d'alimentation détachable
 - Facile à nettoyer
 - Poids net : 2,0 kg
- S'adapte à toutes les tailles de casseroles avec un côté rond ou plat
 - Dimensions : L145 x P185 x H290 mm
 - 230 V / 50 Hz / monophasé 1 500 watts
 - Poids net : 2kg
- S'adapte à toutes les tailles de casseroles avec un côté rond ou plat
 - Dimensions : L14,5 x P18,5 x H29cm
 - 230V/50Hz/Monophasé 1500W