



VacuDrawer V6000 14 volledig integreerbaar V-ZUG

Merk: V-ZUG

Model: V-Z36005.00.001

2.940,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Vacuümlade, hoogte 144mm, volledig integreerbaar

Met behulp van de vacuümlade kunt u levensmiddelen heel eenvoudig in vacuümpakjes sealen en ze ergens bewaren voor later of ze meteen gebruiken om sous-vide te garen met het programma Vacuisine. Als we deze conserveringsmethode vergelijken met andere bewaarmethoden, dan blijkt dat vacuümverpakte levensmiddelen beter hun smaak behouden en langer bewaard kunnen blijven.

Gerechten of levensmiddelen vacumeren in een vacuümpakje voorkomt dat de inhoud in contact komt met de omgevingslucht. Zo worden de voedselveiligheid en de eigenschappen van de levensmiddelen gegarandeerd. De inhoud kan op deze manier ook niet worden beïnvloed door de luchtvochtigheid.

- Een gezonde levensstijl en een gezond voedingspatroon winnen wereldwijd steeds meer aan belang.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

	Stereorama
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

- Iedereen wordt zich meer en meer bewust van het belang van gezonde en verse levensmiddelen.
- De vacuümlade speelt mooi in op deze trend.

Meer dan gewoon een vacumeertoestel

In tegenstelling tot de meeste vrijstaande toestellen wordt bij de nieuwe vacuümlade van V-ZUG niet alleen het zakje zelf maar de volledige kamer gevacumeerd. Op die manier worden de levensmiddelen tijdens het vacumeerproces niet blootgesteld aan een drukverschil. Een drukverschil ontstaat immers pas als het zakje na het vacumeren dichtgemaakt wordt en de omgevingsdruk weer tot het normale drukniveau stijgt. Op die manier kunnen voortaan ook levensmiddelen met een hoog gehalte aan vloeibare stoffen of zelfs echte vloeistoffen (soepen, sauzen enz.) worden gevacumeerd met onze lade.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Gewicht 35 kg

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN