

HKoenig

SSV24



appareil de mise sous vide alimentaire

pour une conservation plus longue de vos aliments

Préservez vos aliments plus longtemps avec l'appareil de mise sous vide SSV24.

Au contact de l'air, les aliments ont tendances à s'oxyder et donc à se dégrader plus rapidement. La technique de mise sous vide permet non seulement de conserver la valeur nutritionnelle et la fraîcheur des aliments, mais aussi de les préserver sur une durée plus longue.

Terminé le gaspillage, avec le SSV24, conservez vos fins de repas. Vous pouvez également préparer à l'avance tous vos plats pour une économie de temps. L'ensemble de vos aliments tel que les légumes, viandes ou encore poissons peuvent être conditionnés sous vide.

Fourni avec 20 sacs lavables, le SSV24 sera votre allié du quotidien.

HK



01 vues d'ensemble



02 caractéristiques

Vitesse de mise sous vide : 12 L/min
2 modes d'aspiration
Conservation des aliments secs ou humides
Largeur maximale de soudure : 30 cm
Corps en acier inoxydable
Accessoires : 20 sacs sous vide lavables 20 x 30 cm, 1 rouleau de film sous vide 20 x 200 cm, 1 tube d'aspiration
Puissance : 110 W
Produits associés : SVCOOK40, sacs S24, L24

03 détails logistiques

Qté conteneur : 5832 pcs
Qté palette 1.80m : 72 pcs
Qté master carton : 4 pcs
Dimensions packaging :
41 x 11.5 x 19.5 cm (L*P*H)
Dimensions produit :
35 x 15.4 x 7 cm (L*P*H)
Poids brut master carton : 8.5 kg
Poids brut produit : 2.1 kg
Poids net produit : 1.3 kg

04 informations

Code douanier : 8422909000
DEEE: 0.21 euro HT

05 EAN code



3176012419534351