

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE ALIMENTAIRE

Découvrez une nouvelle façon de conserver vos aliments en économisant du temps et de l'argent. Grâce à l'appareil de mise sous vide alimentaire SSV24 de H.Koenig préservez les valeurs nutritionnelles, la saveur et la fraîcheur de vos aliments. En évacuant l'air et en fermant hermétiquement, vous évitez ainsi leur oxydation.

Résultat : la prolifération des bactéries est stoppée et vous pouvez ainsi conserver vos denrées plus longtemps au congélateur, réfrigérateur ou dans vos placards.

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.

Le SSV24 est fourni avec 20 sacs lavables à la main à l'eau chaude.

Avec l'appareil de mise sous vide alimentaire SSV24, profitez pleinement de vos aliments !



Caractéristiques

- Vitesse de mise sous-vide : 6 secondes
- Soudure instantanée
- 2 niveaux de soudure :
Aliments secs ou humides
- Large bande de soudure : 30cm
- 2 vitesses
- 20 sacs de soudure lavables : 20 x 30 cm
- 1 rouleau d'aspiration : 20cm x 2m
- Panneau de commande
- Corps en acier inoxydable
- Puissance : max 120W
- Puissance : chauffe 100W

Détails logistiques

- QTÉ conteneur : 2360 pcs
- QTÉ palette : 192 pcs
- QTÉ palette 1,80m : 144 pcs
- QTÉ master carton : 8 pcs
- Dimensions packaging : 41 x 19,5 x 11,5 cm (L*H*P)
- Dimensions produit : 35 x 7 x 15,4 cm (L*H*P)
- Poids brut master carton : 18 kg
- Poids brut produit : 2,1 kg
- Poids net produit : 1,4 kg

Aperçu du packaging



Code EAN



Informations

Code douanier : 84229090000
DEEE : 0,15 euro HT