



**The professional**

**Plus puissant, plus rapide, plus silencieux**

## Vacu Pro 30 stainless

EP6500



**Les bactéries et les moisissures présentes sur les aliments se multiplient à une vitesse fulgurante en présence d'oxygène. En mettant les aliments sous vide et en les emballant hermétiquement, on leur conserve leur goût et leur fraîcheur beaucoup plus longtemps. Les aliments peuvent également être mis sous vide puis cuits sous vide ou réchauffés au bain-marie.**

Le Vacu Pro 30 Stainless continue là où les autres s'arrêtent. Cet appareil est équipé d'une double pompe avec pistons autolubrifiants et d'une barre de soudure professionnelle en aluminium à refroidissement automatique pour une mise sous vide intensive. Grâce au système easy-lock, vous pouvez facilement verrouiller le couvercle pour la mise sous vide. Ce système, associé à un boîtier hygiénique en acier inoxydable, fait du Vacu Pro 30 Stainless un choix de premier ordre pour la cuisine professionnelle.

Le bac de récupération est amovible et peut être lavé au lave-vaisselle. La partie supérieure de la chambre de mise sous vide est également facile à retirer pour un nettoyage en profondeur. La progression du processus de mise sous vide peut être lue à l'aide de la jauge de vide analogique. La fenêtre de visualisation brevetée permet de placer les feuilles avec précision. La barre de soudure robuste en aluminium convient aux sacs et rouleaux d'une largeur maximale de 30 cm et assure une soudure optimale des sacs et rouleaux.

En raison de la force du vide, nous recommandons de n'utiliser que des récipients et accessoires originaux Espressions MAGIC VAC®.

- Fabriqué en Europe
- Pompe double professionnelle développée pour les équipements médicaux pour un fonctionnement extrêmement constant et durable
- Touches automatiques pour la mise sous vide des boîtes MagicVac d'Espressions et des boîtes de marinade.
- Bouton pour un cycle de mise sous vide et de scellage entièrement automatique
- Possibilité de mettre sous vide et de sceller manuellement les ingrédients délicats
- 3 modes de scellage (sec, humide, très humide)
- Point de connexion pour la mise sous vide des boîtes à vide et des bouchons de bouteilles Espressions MAGIC VAC®.
- Comprend un tuyau de mise sous vide, un cutter magique, un manuel et 5 sacs de 30x40cm.

Code de l'article	EP6500	Code EAN	8 756571 165007
Matériel	Acier inox et ABS	Garantie	2 ans
Dimensions	12,5 x 41,5 x 24,5 cm	Max. Vide	-0,80 bar
Poids	Ca. 5 kg	Largeur de la barre de soudure	340 mm
Puissance	130 Watt	Porte-rouleau	Non
Fenêtre d'observation	Oui	Puissance nominale de la pompe	18L/min