



Tiroir sous vide Icon Glass à encastrament Touch Control

1CSEVG



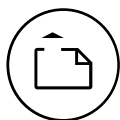
Description

- fonctions : sous vide dans enveloppe à 3 niveaux, fermeture hermétique à 3 niveaux, sous vide dans récipient à 3 niveaux, fonction Chef pour marinade, maturation, infusion à froid et extraction des huiles essentielles
- écran numérique Touch
- Control moteur : pompe à huile
- caractéristiques : couvercle en verre trempé, intérieur de la cuve en acier inox, ouverture push-pull
- équipements : adaptateur pour récipients, kit 50 sachets pour conservation et 50 sachets pour cuisson, glissières télescopiques
- puissance maximale absorbée : 0,24 kW



Plus

Caractéristiques détaillées



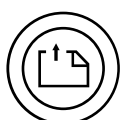
Tiroir sous vide

Barazza propose un tiroir sous vide pour conserver longtemps les aliments. Le tiroir est équipé d'ouverture push-pull.



Module hauteur 15

L'utile tiroir peut être positionné sous tous les fours Barazza de 45 et de 60.



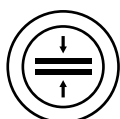
Sous vide dans enveloppe

Sous vide réglable à trois niveaux pour s'adapter aux différentes consistances des aliments, avec aspiration maximum de plus de 99% de l'air (comparable aux appareils professionnels).



Sous vide dans récipient

Grâce à l'utilisation de récipients rigides prévus à cet effet, disponibles sur demande, il est également possible de mettre sous vide les aliments les plus fragiles, en évitant de les écraser.



Fermeture hermétique des sachets

Fermeture hermétique à trois niveaux en mesure de s'adapter à différentes typologies d'enveloppe, même non sous vide.



Écran Touch Control

Affichage clair des paramètres et programmation guidée : préparation pour le sous-vide, marinade rapide, conditionnement pour la cuisson sous-vide et conservation prolongée.



Fonctions

Fonctions principales



Sous vide dans enveloppe

Sous vide réglable à trois niveaux pour s'adapter aux différentes consistances des aliments, avec aspiration maximum de plus de 99% de l'air (comparable aux appareils professionnels).



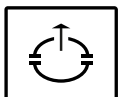
Fonctions Chef

Elle effectue des processus tels que massage de la viande, infusions à froid, extraction des huiles essentielles et marinade des aliments, en utilisant 8-12 minutes contre les 48-72 heures traditionnelles.



Fermeture hermétique des sachets

Fermeture hermétique à trois niveaux en mesure de s'adapter à différentes typologies d'enveloppe, même non sous vide.



Sous vide dans récipient

Grâce à l'utilisation de récipients rigides prévus à cet effet, disponibles sur demande, il est également possible de mettre sous vide les aliments les plus fragiles, en évitant de les écraser.



Accessoires associés



1KS3

Produits similaires



1CSEVEN



1CSEVS