

# Pompe pour mise sous vide en récipients

## CHEFFY

La pompe pour mise sous vide Cheffy permet de conserver jusqu'à 5 fois plus longtemps ses plats et aliments en récipients.

Cette pompe sous vide avec transformateur exerce un taux de

mise sous vide de - 0,80 bar. En 5 à 10 secondes le récipient est sous vide.

La mise sous vide offre une conservation plus longue, 3 à 5 fois plus longtemps qu'avec

une méthode traditionnelle, et une réduction considérable des bactéries et du phénomène d'oxydation des aliments.

### Spécificités et Avantages de la pompe Cheffy :

- Usage avec récipients, couvercles universels et bouchons
- Pratique et ultrarapide, système sous vide professionnel, peut être utilisée avec toute la gamme d'accessoires MAGIC VAC (sauf sacs et rouleaux)
- Bouton d'allumage et Led de signalisation vide atteint
- Approuvé pour un cycle toutes les 2 minutes
- Fermeture et ouverture facile
- Les récipients Magic Vac sont garanti sans Bisphénol A.
- Ils peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur.



- 1 Indicateur lumineux de mise sous vide
- 2 Bac de condensation
- 3 Point d'aspiration de l'air
- 4 Bouton de marche
- 5 Support Cheffy



Réf : VA02PK1

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	12 V ~ 15 W
Débit nominal de la pompe	13 L/ min
Valeur de mise au vide	- 0,80 bar / 11.6 PSI
Dimensions (cm)	20 X 14 X 5
Poids	400 g
Garantie	2 ans
Pays de Fabrication	Italie

