



0309188974

## Machine sous vide PSV 760 avec dateur

Envie d'une cuisine saine et faite maison toute l'année ? Choisissez la conservation sous vide !

riviera & bar  
Riviera & Bar



### Machine sous-vide PSV 760 Riviera and Bar

La **machine sous-vide PSV 760** de **Riviera and Bar** possède 5 programmes : sous vide, soudeuse seule pour préparer le sac, ballon souffle d'air, bocal mise sous vide des bouteilles et marinade avec 3 sous programmes.

Le grand plus : vos sachets sont datés ! Fini Le gaspillage les produits sont identifiés.  
Vendue avec un rouleau de 28x300cm, 5 grands sachets de 28x37cm et un bouchon sous vide.

Cette **machine sous vide** avec dateur intégré permet de graver la date de **mise sous vide** et d'identifier l'aliment pendant le scellement du sachet. Fini le gaspillage !

La fonction ballon permet de stocker et transporter les aliments les plus fragiles comme les chips. En choisissant cette fonction, un souffle d'air est envoyé dans le sac puis il est fermé par thermo soudure.

2 niveaux de scellement pour les aliments secs ou humides et 4 vitesses d'aspiration dont un Pulse manuel. Ce dernier est idéal pour maîtriser soi-même l'aspiration de l'air.

Le mode favori permet d'enregistrer le programme le plus fréquemment utilisé et de le réutiliser plus rapidement. Un gain de temps !

Grâce au cutter intégré, décidez de la longueur du sachet dont vous avez besoin.

L'écran LCD permet une utilisation très intuitive de l'**appareil de mise sous-vide** tout en étant équipé d'un revêtement anti trace.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	20.5 cm	Longueur	43.5 cm
Profondeur	12.5	Poids	2.8 kg
Matière	Inox	Puissance	125 w

Référence : 0309188974

Produit de la même gamme	
0309188974	Machine sous vide avec dateur