

**vacutec GN 2/3** - Flexibilité et rentabilité.



#### Fonctions:

- La mise sous vide avec le plat thermoplates® de Rieber
- Une bonne mise sous vide prolonge la conservation des produits

#### Equipements:

- Pompe à vide
- Pression maxi 0,5 bar
- Soupape à 3 niveaux : vakuum, closed, open

#### Les plus du Vacutec:

- en inox, qualité haut de gamme, durabilité
- nettoyage aisé, lavable en machine
- utilisation possible pour la cuisson vapeur
- la mise sous vide avec le plat thermoplates® de Rieber

vacutec – le nouveau système du sous-vide.

La mise sous vide des produits dans les thermoplates® assure une meilleure conservation et garantit qualité et fraîcheur des aliments au bout de 8 jours.

## Fonctions



Vérifier la soupape : elle doit être complètement fermée



Fermer le couvercle et mettre la soupape sur position **vakuum**



Positionner l'embout d'aspiration sur l'orifice de la soupape. Appuyer sur la touche mise sous vide jusqu'à ce que le témoin vert s'allume



Pour le stockage mettre la soupape sur position **closed**

#### Caractéristiques:

Dimensions	320 x 350 mm
Poids	1,5 kg
Sous-vide	0,5 bar maxi
Référence	84 01 10 40