

# PROFI COOK®

Lange frisch und haltbar  
**FRISCHE-AROMA**  
Ideal zum Portionieren



Edelstahl

Saugleistung:  
12 l/min.



## Vakuuierer PC-VK 1080

- Vollautomatischer, leistungsstarker Vakuuierer mit Edelstahlgehäuse
- Ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- Platzsparende, sichere Aufbewahrung ohne Konservierungsstoffe.
- Lebensmittel bleiben vakuuiert bis zu 8x länger frisch. Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Vakuum schützt vor Gefrierbrand beim Tiefkühlen
- Perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel – vakuuieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen (Sous Vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft. Kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung
- Extra breite, strapazierfähige Schweißnaht für sichere Lagerung
- Elektronische Vakuumregulierung auch für empfindliche Lebensmittel geeignet
- Saugleistung: 12 Liter / Min.
- Ca. 90% Vakuum, -0,8 Bar
- Verwendbar mit handelsüblichen strukturierten Folienrollen und strukturierten Folienbeuteln (max. 30 cm breit, Länge nach Bedarf)
- Inkl. 18 Profi-Frischhaltebeutel mit diagonaler

Rippenstruktur für optimale Vakuuierergebnisse (10 Stk. à 22 cm x 30 cm / 8 Stk. à 28 cm x 40 cm, auch als Zubehör erhältlich)

- Koch- und mikrowellengeeignet
- 6 Kontrollleuchten
- Auffangrinne für Restfeuchtigkeit
- Kabelaufwicklung
- Sicherer Stand
- 220–240 V, 50 Hz, 120 W

### Vakuuieren

- Haltbarkeit und Frische ohne Konservierungsmittel
- Platzsparende Lagerung
- Kein Gefrierbrand
- Intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen

### Sous Vide

Trend aus der Sternenküche - Garen im Vakuum  
Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmackintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

Farbe: Edelstahl  
Artikel-Nr.: 501 080  
Artikel EAN-Code: 4 006 160 010 800  
Exportkarton EAN-Code: 4 006 160 558 357  
VE: 2 Stück  
Palette:  
20"/40"/HQ Container: 3200 / 6400 / 7400

Abmessungen (ca. B x H x T) und Gewicht  
Gerät: 380 x 63 x 155 mm, 1,55 kg  
Verkaufskarton: 385 x 210 x 75 mm

Lieferbar ab: offen

ProfiCook  
Industriering Ost 40  
47906 Kempen/Germany  
Fon +49 (0) 21 52 / 2006-0  
Fax +49 (0) 21 52 / 2006-1999  
servicecenter@proficook.de  
www.proficook.de