

HKoenig

ssv32



appareil de mise sous vide alimentaire

Pour une conservation plus longue de vos aliments

Facile à utiliser, l'appareil de mise sous vide SSV32 permet d'évacuer l'air et de conditionner vos aliments secs ou humides dans des emballages hermétiques en seulement 10 secondes. Éliminez ainsi le risque d'oxydation et favorisez la conservation longue durée.

Anticipez et conservez les aliments dans votre réfrigérateur ou votre congélateur sans altérer leur valeur nutritionnelle ni leur saveur. Évitez le gaspillage, vous pouvez garder ce qui n'est pas consommé et aussi réutiliser ses 10 sacs sous vide lavables 20 x 30 cm.

Compact, l'appareil se glisse aisément dans un tiroir ou un placard de votre cuisine.



01 vues d'ensemble



informations

Customs code: 8422909000
DEEE: 0.11 euro HT

Code EAN-SM



3 701335 307228

Code EAN



3 701335 307211

02 caractéristiques

Temps de mise sous vide : 10 secondes
Conservation des aliments secs ou humides
Largeur maximale de soudure : 30 cm
Protection contre la surchauffe
Accessoires : 10 sacs sous vide lavables 20 x 30 cm
Puissance : 85 W

03 détails logistiques

QTÉ conteneur : 15108 pcs
QTÉ palette 1.80m : 264 pcs
QTÉ master carton : 12 pcs
Dimensions packaging : 47 x 8 x 10 cm (L*P*H)
Dimensions produit : 39 x 6,8 x 6,5 cm (L*P*H)
Poids brut master carton : 12,3 kg
Poids brut produit : 1 kg
Poids net produit : 0,68 kg