

# ATMOVAC™

## CASA | MACHINE SOUS-VIDE À CUVE DOMESTIQUE

CASA par ATMOVAC est un système de vide à chambre, qui offre trois avantages distincts par rapport aux unités à vide externe (sans chambre). Premièrement, un niveau plus élevé de vide est atteint, ce qui augmente la durée de conservation. Deuxièmement, les liquides et les aliments très liquides peuvent être emballés sous vide efficacement. Les légumes marinés ainsi que les viandes sont emballés rapidement avec facilité et sans tracas. Troisièmement, vous pourrez utiliser des sacs lisses, plus abordables et offrant une meilleure résistance à la température que les sacs standards domestiques de style gaufrés.

À utiliser avec nos sacs sous-vide ATMOVAC pour la conservation, la cuisson et la remise en température



5-15P



Garantie : 1 an pièces et main d'œuvre  
Fabriqué en Chine

### CASA

Puissance	110-120V, 380W, 5-15P, pompe à double piston
Vide finale	-29.5" Hg / -999 mbar
Largeur max. de sac	12"
Largeur fil de soudure	2 x 2.5 mm
Dimensions de la cuve	31 P x 33 L x 10 H cm
Dimensions extérieurs	45 P x 37 L x 27 H cm
Poids net	13 kg

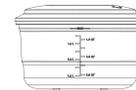
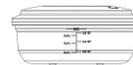
Inclus :

20 SACS LISSES



8" x 12"

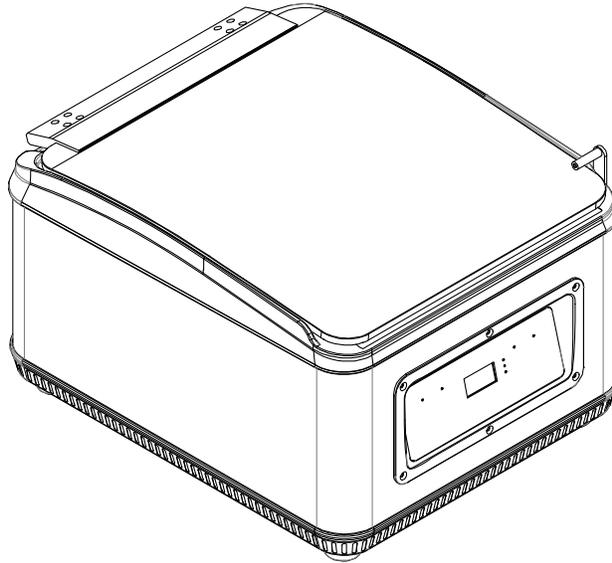
1 ACCESSOIRE POUR SOUS-VIDE EXTERNE



Accessoires disponibles pour achat séparément

Pratique et facile à utiliser • Pompe puissante 3.2 m<sup>3</sup> h • Idéale pour la cuisson sous-vide

# ATMOVAC™



CASA

