Appareil de mise sous vide BORA QVac All Black Move QVACABM

Référence: QVACABM







DESCRIPTION

Cet appareil de mise sous vide BORA QVac All Black Move se branche sur une simple prise, se pose sur le plan de travail et arrive avec deux boîtes, quinze sacs et deux bouchons : il sert dès le déballage.

Mettre sous vide, mariner et conserver les liquides avec un seul appareil

La mise sous vide consiste à extraire l'air d'une boîte ou d'un sachet avant de le refermer, pour limiter le contact de l'aliment avec l'air. Le fabricant annonce une conservation **jusqu'à trois fois plus longue** des aliments. Le kit QVac aspire environ 10 l/min et atteint -90 kPa au maximum, soit une dépression de 90 kPa par rapport à la pression atmosphérique.

La bague de marinage assure une aromatisation ultra rapide, selon le fabricant : utile quand on n'a pas la nuit devant soi pour parfumer une viande, un poisson ou des légumes. L'appareil gère aussi la conservation prolongée des liquides, avec les deux bouchons livrés.

Trois touches de fonction commandent les programmes, avec des pictogrammes et un concept de commande audiovisuel : pas de menu à apprendre. L'unité pop-up se met en marche et s'arrête automatiquement, et son tuyau à vide s'étend sur 400 mm pour

atteindre une boîte ou un sachet sans déplacer l'appareil. Les pieds antidérapants le maintiennent en place pendant l'aspiration.

Ce qu'il faut prévoir pour poser le QVac sur le plan de travail

Le QVACABM est un appareil mobile : il ne demande ni découpe ni niche d'encastrement. Il mesure **245 x 130 x 150 mm** (largeur x profondeur x hauteur). Comme l'unité pop-up se déploie à l'usage, gardez de la hauteur libre au-dessus, par exemple sous un meuble haut. Il reste visible sur le plan : pour une mise sous vide cachée sous le plan de travail, BORA propose l'appareil de mise sous vide encastrable noir Bora QVACAB.

Côté électricité, l'appareil accepte 100 - 240 V à 50 - 60 Hz pour une puissance absorbée maximale de 24 W. Son bloc d'alimentation est fourni, avec un câble de 2 m pour la version vendue en France : la prise doit se trouver **à moins de 2 m** de l'emplacement choisi. Aucun autre raccordement n'est nécessaire.

Avant de commander, mesurez l'emplacement (245 x 130 mm au sol) et repérez la prise. Le poids de 3,6 kg indiqué par le fabricant comprend les accessoires et l'emballage.

Boîtes, sacs, accessoires et entretien du QVac

La livraison comprend l'appareil, une boîte de 1 l, une boîte de 2 l, la bague de marinage, 2 bouchons, 5 sacs de 0,6 l, 5 sacs de 1,5 l, 5 sacs de 2,1 l, 15 autocollants congélateur pour repérer les préparations destinées au froid, le bloc d'alimentation et la notice d'utilisation et de montage.

BORA référence séparément les éléments à renouveler : boîtes QVACVBO1 (2 x 1 l) et QVACVBO2 (2 x 2 l), bouchons QVACVV, bague QVACMR, sacs QVACVBE1 (15 x 0,6 l), QVACVBE2 (15 x 1,5 l) et QVACVBE3 (15 x 2,1 l), ainsi que le set de sacs QVACVBES (5 de chaque taille).

Marque et modèle	BORA QVac kit de mise sous vide All Black Move
Référence et EAN	QVACABM, EAN-13 4251731230013
Pose	Appareil mobile à poser sur le plan de travail, sans encastrement
Dimensions (L x P x H)	245 x 130 x 150 mm
Alimentation	100 - 240 V, 50 - 60 Hz, 24 W maximum, câble de 2 m
Aspiration	Environ 10 l/min, -90 kPa maximum, tuyau extensible sur 400 mm
Surface	Acier inoxydable et plastique

Entretien et durabilité

Débranchez l'appareil avant tout nettoyage de l'unité pop-up et de sa surface en acier inoxydable et plastique. Pour le lavage des boîtes, de la bague de marinage et des bouchons, ainsi que leur usage au congélateur, suivez la notice du fabricant. Gardez les pieds antidérapants propres et le plan de travail sec sous l'appareil pour qu'il reste stable pendant l'aspiration.

FICHE TECHNIQUE

Marque	BORA
EAN13	4251731230013
Hauteur (cm):	15
Largeur (cm) :	24.5
Profondeur (cm):	13