



- ▶ Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
- ▶ Manuelles Versiegeln
- ▶ Marinieren



- ▶ Vakuumierintensität regulierbar
- ▶ Schweißdauer regulierbar: 3 - 9 Sekunden



- ▶ Vakuumpumpe: 60 L/min. (ca. 4 m³/h)
- ▶ Länge Schweißstab: 300 mm
- ▶ Anzahl Schweißnähte: 2



- ▶ Ein Klemmbügel in der Kammer verhindert ein Verrutschen der Vakuuierbeutel

Alles im Blick: Das Kammer-Vakuuiergerät ist mit einem Glasdeckel und einem Manometer zur Überwachung des Unterdrucks ausgestattet. Ein Klemmbügel in der Kammer verhindert ein Verrutschen der Vakuuierbeutel.

- | | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|--------------------------|
| • Material Deckel: | Glas | • Kontrollleuchte: | Ein/Aus
Abbruch |
| • Anschlusswert: | 0,35 kW 220-240 V 50 Hz | • Maximales Vakuum: | -900 mbar |
| • Steuerung: | Elektronisch | • Digital-Anzeige: | Ja |
| • Ein-/Ausschalter: | Ja | • Maße: | B 375 x T 440 x H 271 mm |
| • Farbe: | Silber | • Gewicht: | 15,1 kg |
| | Schwarz | | |
| • Länge Schweißstab: | 300 mm | | |
| • Vakuumkontrolle: | Zeitgesteuert | | |
| • Funktionen: | Kombiniertes Vakuumieren und
Versiegeln
Manuelles Versiegeln
Marinieren | | |
| • Material: | Edelstahl
Kunststoff | | |
| • Wichtiger Hinweis: | - | | |
| • Kammermaße: | B 305 x T 320 x H 90 mm | | |
| • Beleuchtung: | - | | |
| • Anzahl Schweißnähte: | 2 | | |
| • Vakuumpumpe: | 60 L / Min. (ca. 4 m ³ / Std.) | | |
| • Vakuumierintensität regulierbar: | Ja | | |
| • Schweißdauer regulierbar: | 3 - 9 Sekunden | | |
| • Inklusive: | 30 Vakuuierbeutel (280 x 330 mm) | | |
| • Eigenschaften: | Vakuuierzeit: 20 - 99 Sekunden
Druckanzeige durch Manometer
Klemmbügel für Vakuuierbeutel | | |
| • Kontrollleuchte: | Kombiniertes Vakuumieren und
Versiegeln
Versiegeln
Marinieren | | |

Vakuuier-Beutel K1,2L



- Inhalt: 1,2 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Paket (100 Beutel)
- Beutelgröße: 160 x 250 mm
- Ausgelegt für: Kammer-Vakuuiergeräte
- Ausführung: Glatt
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Kochfest bis 120 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300311
GTIN 4015613610320

Vakuuier-Beutel K2,5L



- Inhalt: 2,5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Paket (100 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Ausgelegt für: Kammer-Vakuuiergeräte
- Ausführung: Glatt
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Kochfest bis 120 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300312
GTIN 4015613610337