



- ▶ 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.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Material Deckel: Glas • Anschlusswert: 0,35 kW 220-240 V 50 Hz • Steuerung: Elektronisch • Digital-Anzeige: Ja • Ein-/Ausschalter: Ja • Farbe: Silber | <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollleuchte: Marinieren
Ein/Aus
Abbruch • Maximales Vakuum: -900 mbar • Maße: B 375 x T 440 x H 271 mm • Gewicht: 15,1 kg |
| <ul style="list-style-type: none"> • Länge Schweißstab: 300 mm • Vakuumkontrolle: Zeitgesteuert • Funktionen: Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
Manuelles Versiegeln
Marinieren • Material: Edelstahl
Kunststoff | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Wichtiger Hinweis: - • Kammermaße: B 305 x T 320 x H 90 mm • Beleuchtung: - • Anzahl Schweißnähte: 2 • Vakuumpumpe: 60 L / Min. (ca. 4 m³ / Std.) • Vakuumierintensität regulierbar: Ja • Schweißdauer regulierbar: 3 - 9 Sekunden • Inklusive: 30 Vakuuierbeutel (280 x 330 mm) | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: Vakuumierzeit: 20 - 99 Sekunden
Druckanzeige durch Manometer
Klemmbügel für Vakuuierbeutel • Kontrollleuchte: Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
Versiegeln | |

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