

VC 10

Vakuümierer



Art.Nr.	1340
EAN	40 38437 01340 5
Maße (BxHxT)	355 x 90 x 155 mm
Gewicht	1,3 kg
Spannung	230 V/50 Hz
Leistung	110 Watt
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
Vertriebssystem	Classic



Produkteigenschaften VC 10

- Vollautomatisches Vakuümersystem zum Vakuüieren Ihrer Lebensmittel
- Variable Vakuüstärke durch Vakuü-Stop-Taste
- Separate Schweißfunktion
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweißnaht bei max. 30 cm beliebiger Länge
- Vollautomatische Vakuüierung und Versiegelung
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Kompaktes Design, geringes Gewicht
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ länger frischer genießen
- ✓ gesünder Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten


**SOUS VIDE - Trend
aus der Sternküche:**

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuübeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de