

VC 100

Vakuumierer

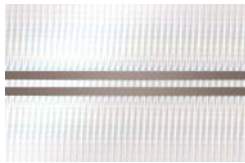


Art. Nr.	1380
EAN	40 38437 01380 1
Maße (BxHxT)	385 x 90 x 170 mm
Gewicht	1,8 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	120 Watt
Pumpe	ca. 12 Ltr./min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
Vertriebssystem	Premium



Produkteigenschaften VC100

- vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **doppelte Schweißnaht**
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge
- **herausnehmbare Vakuumkammer**
- **Vakuumregulierung:** per Stopptaste regulieren Sie die Vakuumstärke – perfekt für empfindliche Ware
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. Vakuumierschlauch für Behälter & 10 gratis Profi-Beutel



Frisch
bleibt
frisch!

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

*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektiven Vertriebsvertrag



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe bleiben so erhalten.

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