

# VC 200

Vakuuierer

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Art. Nr.         | 1390              |
| EAN              | 40 38437 01390 0  |
| Maße (B x H x T) | 390 x 90 x 245 mm |
| Gewicht          | 1,9 kg            |
| Spannung         | 230 V / 50 Hz     |
| Leistung         | 120 Watt          |
| Pumpe            | Ca. 12 Ltr./min.  |
| Prüfzeichen      | GS                |
| VPE              | 2                 |
| Vertriebssystem* | Premium           |



## Produkteigenschaften VC 200

- vollautomatisches Vakuuiersystem zum Vakuuieren Ihrer Lebensmittel
- **doppelte Schweißnaht**
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge
- **herausnehmbare Vakuukammer**
- **Vakuuregulierung:** per Stoptaste regulieren Sie die Vakuustärke - perfekt für empfindliche Ware
- **Folienbox:** einfach die Rolle in den Tank einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- **ausklappbarer Cutter** zum Zuschneiden der Folienrollen
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. 2 Rollen Profi-Vakuuierfolien & Vakuuier Schlauch für Behälter

Frisch  
bleibt  
frisch!

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

\*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektiven Vertriebsvertrag



### SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuubeutel 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  
59757 Arnsberg  
fon 02932-547 66 0  
fax 02932-547 66 77  
www.caso-germany.de  
info@caso-germany.de