



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



- ▶ Vakuumpumpe: 20 L/min. (ca. 1,2 m³/h)
- ▶ Länge Schweißstab: 420 mm
- ▶ Anzahl Schweißnähte: 2
- ▶ Schweißdauer regulierbar: 2 Stufen



- ▶ Rollenhalterung mit integriertem Messer



- ▶ Externer Anschluss für Vakuumbelälter



Allzeit bereit: Das Vakuumiergerät ist mit der Rollenhalterung und dem integrierten Messer sofort einsatzfähig. Insbesondere für kleinere Mengen ist das Gerät zum Vakuumieren, Marinieren und Versiegeln bestens geeignet.

- Anschlusswert: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Steuerung: Elektronisch
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Digital-Anzeige: Ja
- Beleuchtung: Ja
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Farbe: Silber
Schwarz
- Vakuumpumpe: Elektronisch
- Maximales Vakuum: -900 mbar
- Eigenschaften: Rollenhalterung mit integriertem Messer
- Material: Edelstahl
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -
- Anzahl Schweißnähte: 2
- Länge Schweißstab: 420 mm
- Vakuumierintensität regulierbar: -
- Schweißdauer regulierbar: 2 Stufen
- Vakuumpumpe: 20 L / Min. (ca. 1,2 m³ / Std.)
- Funktionen: Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
Marinieren
Versiegeln
- Inklusive: 1 Vakuumierfolienrolle (40 cm x 6 m)
- Maße: B 500 x T 395 x H 140 mm
- Gewicht: 6,6 kg

Vakuumiergerät 420/20L

Ergänzungsprodukte

Vakuumierfolienrollen-Set 400



- Set bestehend aus: 2 Vakuumierfolienrollen
- Breite Rolle: 40 cm
- Länge Rolle: 6 m
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Polyethylen
Polyamid
- Maße: B 400 x T 65 x H 65 mm
- Gewicht: 0,86 kg

Art.-Nr. 300424
GTIN 4015613715742

Vakuumierfolienrollen-Set 220



- Set bestehend aus: 2 Vakuumierfolienrollen
- Breite Rolle: 22 cm
- Länge Rolle: 5 m
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 220 x T 40 x H 40 mm
- Gewicht: 0,46 kg

Art.-Nr. 300418
GTIN 4015613474946

Vakuumierfolienrollen-Set 280



- Set bestehend aus: 2 Vakuumierfolienrollen
- Breite Rolle: 28 cm
- Länge Rolle: 5 m
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 280 x T 50 x H 50 mm
- Gewicht: 0,51 kg

Art.-Nr. 300419
GTIN 4015613474953

Vakuumier-Beutel G1,2L



- Inhalt: 1,2 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 160 x 250 mm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Hitzebeständig bis 95 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300411
GTIN 4015613459196

Vakuumiergerät 420/20L

Ergänzungsprodukte

Vakuumier-Beutel G2,5L



- Inhalt: 2,5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Hitzebeständig bis 95 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300412
GTIN 4015613459202

Vakuumier-Beutel G7,5L



- Inhalt: 7,5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 300 x 400 mm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Hitzebeständig bis 95 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300413
GTIN 4015613459219