



Beschreibung:

- Vollautomatisches Profi-Vakuumiersystem mit starker Vakuum-Doppel-Kolbenpumpe (20 L/Minute, 0,9 bar)
- Für den Profi-Einsatz und Beanspruchung im Dauerbetrieb geeignet
- Edelstahlgehäuse, besonders leicht zu reinigen
- Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- Vakuumier- und Verschweißzeit frei einstellbar
- Vakuumier-Funktionen: ›Dry Food‹ für trockene Lebensmittel und ›MoistFood‹ für z.B. Fisch und Fleisch
- Pulse-Funktion: die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an
- Behälterfunktion für das Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen
- Für Beutel und Rollen bis zu 31cm Breite (10 Profi-Folienbeutel inkl.)
- Doppelte Schweißnaht für besonders sichere Versiegelung
- Sensor Touch Bedienung mit Prozessanzeige



Technische Daten:

Art.Nr.:	46017	Maße:	(B x T x H) 345 x 486 x 165 mm
EAN-Nr.:	4016432460172	Leistung:	220-240 V/ 50Hz/ 290 Watt
Nettopreis:	219,90 € zzgl. MwsT	Gewicht:	5 kg
UVP:	359,99 €	VE:	1

