

VAKUUMIERER

Vakuumieren wie ein Profi

Einfach und effektiv Frischhalten



ROMMELSBACHER

Dieser leistungsstarke Vakuumierer überzeugt auch den Profi. Mit dem komfortablen Handgriff lässt sich das Gerät ohne Kraftaufwand leicht öffnen und sicher schließen. Ob für den privaten Haushalt, Angler, Jäger oder im semiprofessionellen Einsatz in der Kleingastronomie - das Gerät ist flexibel einsetzbar. Der Vakuumierer ist für den Langzeitbetrieb geeignet, so kann ein Großeinkauf ohne Zwischenpausen verarbeitet und die Ernte aus dem Garten zügig verpackt werden. Das integrierte Folienrollenfach mit Schneidevorrichtung hält die benötigte Spezialfolie bereit. Die leistungsstarke Pumpe saugt bis zu 97 % der Luft aus den speziellen Vakuumierbeuteln und versiegelt diese dann vollautomatisch mit einer stabilen Doppel-Naht in nur einem Arbeitsgang. Mit der in 2 Stufen einstellbaren Versiegelungsdauer und Pumpengeschwindigkeit kann der Vakuumiervorgang individuell an die zu verarbeitenden Lebensmittel angepasst werden. Für besonders druckempfindliche Nahrungsmittel steht eine manuelle Absaug- und Versiegelungsfunktion zur Verfügung. Besonders praktisch ist das beleuchtete Sichtfenster, hier kann die korrekte Positionierung des Beutels im Gerät überprüft werden. Mit der Funktion „Behälter vakuumieren“ können selbst sensible und flüssige Lebensmittel in speziellen Vakuumiergefäßen vakuumpackiert und lange frisch gehalten werden. Durch Vakuumieren wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln um das 3 bis 5-fache verlängert - darum sollte dieses praktische Gerät in keinem Haushalt fehlen! Unser Tipp: Nutzen Sie das Gerät auch zum Vorbereiten der Lebensmittel für Sous Vide Garen, dem Trend aus der Sterneküche.



einfach und sicher zu bedienen



integriertes Rollenfach



Original Rommelsbacher Folienbeutel und -rollen mit patentierter Rillenstruktur

| | | | | | |
|---|----------------------|------------------------|---------------------------|--|-----------------------|
| | | | | | |
| Automatik Stopp | Versiegeln | Manuell | Pumpleistung | Lebensmittel | Behälter |
| vollautomatisches Absaugen & Versiegeln | manuelles Versiegeln | individuelles Absaugen | 2 Pumpengeschwindigkeiten | Versiegelungsdauer in 2 Stufen einstellbar | Behälter-Vakuumierung |

Technische Daten:

- Type: VAC 485
- 230 V ~ 140 W • schwarz/silber
- komfortable Einhand-Bedienung – effektiv und sicher
- für Langzeitbetrieb ohne Zwischenpausen geeignet
- elektronische Temperaturüberwachung der Versiegelungsnaht
- integriertes Rollenfach mit Schneidmesser
- hochwertige Kolbenpumpe, ca. 15 Liter/Minute, Sichtfenster, Statusanzeige
- stabile Doppel-Versiegelungsnaht, Stärke je 2,5 mm, für Folien bis 30 cm Breite
- integrierte Kabelaufwicklung, 4 rutschfeste GummifüÙe
- inkl. 10 Folienbeutel, 1 Folienrolle, Schneidmesser, Vakuumierschlauch
- EAN: 40 01797 825209



| | |
|--|---------------|
| PLATZ 2 von 16 | |
| ETM TESTMAGAZIN - URTEIL | |
| Rommelsbacher VAC 485 | |
| SEHR GUT | 92,7 % |
| Im Test: 16 Vakuumierer Testurteile: 6x sehr gut, 10x gut www.etm-testmagazin.de | Heft: 05/2019 |

Rommelsbacher VAC485

KÜCHE & HAUSHALT Ausgabe 3/2019 • Note

Spitzenklasse
Preis/Leistung: **sehr gut**

1,1