

## Pressemitteilung

Schneller vakuumieren, mehr verpacken, besser genießen –  
Profi-Feeling mit dem VAC 585 von Rommelsbacher  
Seite 1/2



# Schneller vakuumieren, mehr verpacken, besser genießen – Profi-Feeling mit dem VAC 585 von Rommelsbacher

**Dinkelsbühl, 29. August 2025 – Wenn es beim Vakuumieren nicht nur sauber, sondern auch richtig schnell, zuverlässig und vielseitig sein soll, setzt der neue Rommelsbacher VAC 585 Maßstäbe – speziell für alle, die regelmäßig größere Mengen vakuumieren: ob aus der Küche, dem eigenen Garten, von der Jagd, vom Angeln oder in der Kleingastronomie. Das Gerät vereint kraftvolle Leistung, hohe Geschwindigkeit und maximale Zuverlässigkeit – so bleiben Lebensmittel länger frisch, während Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten werden. Zahlreiche Highlights machen den VAC 585 zu einem besonders leistungsstarken und vielseitigen Gerät!**

### **Parallele Doppelnahat spart Zeit:**

Der VAC 585 arbeitet mit einem cleveren System: Anstatt die Doppelnahat nacheinander zu verschweißen, erledigt er dies gleichzeitig und parallel. Das spart Zeit und beschleunigt jeden Arbeitsschritt – ideal beim Verarbeiten großer Mengen.

### **Ausgelegt für Dauerbetrieb:**

Wo viele Geräte überhitzen oder Wartezeiten nötig sind, hält der Vakuumierer von Rommelsbacher durch. Außerdem überzeugt der VAC 585 mit seiner hochwertigen Doppel-Kolbenpumpe, welche mit ca. 20 Litern pro Minute ein starkes Vakuum erreicht. Langlebig konstruiert für den Langzeiteinsatz, ermöglicht er unterbrechungsfreies Arbeiten ohne lästige Pausen – effizient, robust, verlässlich.

### **Minutenschnelles Marinieren:**

Mit dem Marinier-Programm wird Fleisch oder Gemüse in nur wenigen Minuten durch Intervall-Unterdruck zuverlässig mariniert und aromatisch durchzogen – perfekt für spontanes Grillen oder schnelles Vorbereiten.

### **Sicher auch bei Flüssigkeiten:**

Nasse oder feuchte Lebensmittel lassen sich zuverlässig in Beuteln vakuumieren. Ein intelligenter Schnellstopp für Flüssigkeiten erkennt den kritischen Punkt automatisch und verhindert, dass Flüssigkeit in die Pumpe gelangt – für sauberes, sicheres Arbeiten.

### **Schonendes Vakuumieren in Behältern:**

Besonders praktisch ist die Möglichkeit, Lebensmittel auch in speziellen Vakuumierbehältern frisch zu halten. Über einen speziellen Schlauch mit Anschluss kann auch Empfindliches wie Salat, Torte oder Suppe schonend frisch gehalten werden. In den speziellen Behältern hält Vakuumiertes bis zu 5x länger frisch und bleibt appetitlich in Form.

---

### **Pressekontakt:**

Oliver Hawner · Gesamtleitung Marketing | PR

Telefon 09851 5758-5829 · [presse@rommelsbacher.de](mailto:presse@rommelsbacher.de) · [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl

## Pressemitteilung

Schneller vakuumieren, mehr verpacken, besser genießen –  
Profi-Feeling mit dem VAC 585 von Rommelsbacher  
Seite 2/2



### Volle Kontrolle, maximaler Komfort:

Das Touch-Control-Bedienfeld mit großem Display macht alle Einstellungen intuitiv zugänglich. Zwei Versiegelungsprogramme (trocken/feucht), zwei Pumpengeschwindigkeiten (weich/fest), Pulsfunktion und manuelles Vakuumieren bieten maximale Kontrolle – auch für empfindliche Lebensmittel. Das integrierte Rollenfach mit Sicherheitsmesser sorgt für Ordnung und präzises Zuschneiden. Das Gehäuse aus Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung ist pflegeleicht, die entnehmbare Vakuumkammer erleichtert die Reinigung. Geliefert wird der VAC 585 inklusive 10 Folienbeuteln, einer großen Folienrolle und einem Schlauch für Vakuumbehälter – sofort startklar, sofort einsatzbereit.

„Der VAC 585 wurde für Menschen entwickelt, die mehr wollen als Standard – er bringt Tempo, Vielseitigkeit und professionelle Qualität in jeden Haushalt. Wir freuen uns sehr, dass er bereits mit einer hervorragenden Testnote ‚sehr gut (1,0) Spitzenklasse‘ vom Testmagazin Technik zu Hause ausgezeichnet wurde“, so Karin Lechner, leidenschaftliche Hobby-Köchin von Rommelsbacher.

Der neue Vakuumierer VAC 585 ist im Fachhandel sowie online zum UVP von 199,99 Euro erhältlich.

### Über ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH:

Unsere Wurzeln liegen in Stuttgart, hier hat Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecheranlagen sein Unternehmen gestartet. Er war ein echter Erfindergeist mit innovativen Ideen und dem richtigen Gespür für die damaligen Trends und Bedürfnisse.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Dinkelsbühl seine neue Heimat. In einer Garage startete er mit allem Material, das er bekommen konnte, die Fertigung von elektrischen Geräten, die damals dringend gebraucht wurden. Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten wurden unter der Marke robusta gefertigt und bald schon in viele Länder geliefert.

Das erste eigene Gebäude aus Bruchstein wurde erstellt und in den Folgejahren um weitere Räumlichkeiten erweitert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team, aus robusta wurde ROMMELSBACHER und mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und den Stärken eines Familienunternehmens entwickelte sich eine Marke, die heute weltweit für erstklassige Qualitätsprodukte bekannt ist. Im Jahr 1991 startete die dritte Generation und 1995 erfolgte der Umzug in einen deutlich größeren Gebäudekomplex, das Unternehmen hatte damit die perfekte Basis für weiteres Wachstum geschaffen.

Mit der Modernisierung und Erweiterung im Jahr 2014 wurde der Standort in Dinkelsbühl für die Zukunft ausgerichtet – für die vierte Generation, die bereits in den Startlöchern steht.

Weitere Informationen unter [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) sowie auf unseren Social Media Kanälen:

Facebook: [@ROMMELSBACHER.de](https://www.facebook.com/ROMMELSBACHER.de) · Instagram: [@rommelsbacher](https://www.instagram.com/rommelsbacher) · Pinterest: [rommelsbacher](https://www.pinterest.com/rommelsbacher) · YouTube: [c/ROMMELSBACHER1928](https://www.youtube.com/c/ROMMELSBACHER1928) ·

TikTok: [@rommelsbacherdeutschland](https://www.tiktok.com/@rommelsbacherdeutschland)

---

### Pressekontakt:

Oliver Hawner · Gesamtleitung Marketing | PR

Telefon 09851 5758-5829 · [presse@rommelsbacher.de](mailto:presse@rommelsbacher.de) · [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl