

VAKUUMIERER

Robust, leistungsstark & sanft zu Lebensmitteln

Einfach und effektiv Frischhalten



ROMMELSBACHER

Dieser außergewöhnliche Vakuumierer überzeugt durch seine durchdachte Ausstattung. Der große Handgriff ermöglicht eine komfortable Einhand-Bedienung, das Gerät lässt sich leicht öffnen und sicher schließen. Ob kleiner oder großer Haushalt, der Vakuumierer ist flexibel einsetzbar und auch für den Langzeitbetrieb geeignet. Ein Großeinkauf lässt sich ohne Zwischenpausen verarbeiten, die Ernte aus dem Gemüsegarten kann zügig verpackt werden. Die leistungsstarke Pumpe saugt bis zu 97 % der Luft aus den speziellen Vakuumierbeuteln und versiegelt diese dann vollautomatisch mit einer stabilen Naht – und das alles in nur einem Arbeitsgang. Mit der in 2 Stufen einstellbaren Versiegelungsdauer lässt sich der Vakuumiervorgang individuell an die zu verarbeitenden Lebensmittel anpassen. Für besonders druckempfindliche Nahrungsmittel steht eine manuelle Absaug- und Versiegelungsfunktion zur Verfügung. Besonders praktisch ist das Sichtfenster, so kann die korrekte Positionierung des Beutels im Gerät kontrolliert werden. Mit der Funktion „Behälter vakuumieren“ können selbst sensible und flüssige Lebensmittel in speziellen Vakuumiergefäßen vakuumverpackt 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



Original Rommelsbacher Folienbeutel und -rollen mit patentierter Rillenstruktur

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

Technische Daten:

- Type: VAC 285
- 230 V ~ 110 W • schwarz/silber
- komfortable Einhand-Bedienung – effektiv und sicher
- für Langzeitbetrieb ohne Zwischenpausen geeignet
- elektronische Temperaturüberwachung der Versiegelungsnaht
- hochwertige Kolbenpumpe, ca. 9 Liter/Minute, Sichtfenster, Statusanzeige
- stabile Versiegelungsnaht, Stärke 2,5 mm, für Folien bis 30 cm Breite
- integrierte Kabelaufwicklung, 4 rutschfeste Gummifüße
- inkl. 10 Folienbeutel, Schneidemesser, Vakuumierschlauch
- EAN: 40 01797 821102



Rommelsbacher
Vakuumierer VAC 285

KÜCHE & HAUSHALT Ausgabe 2/2019 · Note
Oberklasse
Preis/Leistung: **sehr gut** **1,0**