

# VAKUUMIERER PREMIUM

Vakuumieren komfortabel und schnell



## ROMMELSBACHER

Der Premium Vakuumierer für gehobene Ansprüche bietet beste Voraussetzungen für eine clevere, wirtschaftliche und zeitgemäße Vorratshaltung. Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln um das 3 - 5 fache: einfach die vorbereiteten Lebensmittel in einen Vakuumierbeutel oder Vakuumierbehälter mit Schlauchanschluss einlegen, Gerät starten, kurz warten - fertig! Das leistungsstarke Gerät vakuumiert und versiegelt vollautomatisch. Es saugt dabei bis zu 97% der Luft ab, so dass Lebensmittel platzsparend und sicher in Tiefkühler, Kühlschrank oder Speisekammer aufbewahrt werden können. Die Zusatzfunktion „MAN SEAL“ erlaubt es, selbst empfindliche Lebensmittel schonend manuell zu vakuumieren. Komfortables Handling, leichte Reinigung und vielseitige Einsatzmöglichkeiten - dieses praktische Gerät wird in jedem modernen Haushalt schnell unentbehrlich!



### Technische Daten:

- Type: VAC 200 *PREMIUM*
- 230 V ~ 300 W • weiß
- vollautomatisches Absaugen und Versiegeln
- für Folienbeutel und -Rollen bis 30 cm Breite
- hochwertige Kolbenpumpe, 97 % Luftentzug
- Absaugleistung: 10 Liter/Minute,
- Vakuum der Pumpe 60 cm/Hg (-0,8 bar)
- MAN SEAL Funktion: Vakuum manuell regulierbar
- Bedienfeld mit Kontrolllampen
- Schlauchanschluss zur Vakuumerzeugung in speziellen Behältern
- Kabelfach zur platzsparenden Aufbewahrung
- inkl. 10 Beutel, Vakuumschlauch, Folienmesser
- Abmessungen: 39 x 14 x 10 cm
- EAN: 40 01797 821003
- *umfangreiches Vakuumierzubehör im Handel erhältlich:*

Vakuumierbehälter:



Universaldeckel & Flaschenverschluss



Vakuumierbeutel und Rollen mit Rillenstruktur