

VAKUUMIERER EXCLUSIVE

Vakuumieren wie die Profis



ROMMELSBACHER

Professionelles, aber einfaches und komfortables Vakuumieren mit dem VAC 300 Exclusive. In speziellen Vakuumierbeuteln und -Folien vakuumiert, kann die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch mehr als 97 % Luftentzug um das 3 - 5 fache verlängert werden. Ob Vakuumieren in Folienbeuteln oder in den speziellen Vakuumierbehältern - den Einsatzmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Das Handling ist äußerst komfortabel: ein integriertes Folienfach hält die zum Vakuumieren notwendige Spezialfolie bereit, die mittels der eingebauten Schneidevorrichtung schnell auf die jeweils benötigte Größe gebracht wird. Das Vakuumieren erfolgt vollautomatisch, doch können sowohl Vakuumstärke als auch Versiegelungsdauer individuell dem jeweiligen Vakuumiergut angepasst werden, so dass selbst empfindliche Lebensmittel mühelos zu verpacken sind. Eine zweifach verstellbare Versiegelungsnaht, das umfangreiche Zubehör, die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und die Möglichkeit zur Wandmontage machen aus diesem exklusiven Gerät einen unverzichtbaren Küchenhelfer, der auch anspruchsvollste Nutzer überzeugt.



Technische Daten:

- Type: VAC 300 *EXCLUSIVE*
- 230 V ~ 170 W • weiß
- hochwertige Kolbenpumpe, 97 % Luftentzug
- integrierte Rollenhalterung und Sicherheits-Schneidemesser
- vollautomatischer Vakuumiervorgang
- Vakuum und Versiegeln manuell regulierbar
- Kontrolllampen, Kabeldepot
- Absaugleistung: 10 Liter/Minute
- Vakuum der Pumpe 60 cm/Hg (-0,8 bar)
- Schlauchanschluss zur Vakuumerzeugung in Behältern
- auch zur Wandmontage
- inkl. Folienrolle, 20 Beutel, Vakuumschlauch, Öffner für Leifheit-Gläser
- Abmessungen: 39 x 16 x 10 cm
- EAN: 40 01797 822000
- *umfangreiches Vakuumierzubehör im Handel erhältlich:*

Vakuumierbehälter:



Universaldeckel & Flaschenverschluss



Vakuumierbeutel und Rollen mit Rillenstruktur