

VAKUUMIERSYSTEM *Champ*

Vollautomatisch & professionell



ROMMELSBACHER

Clever portionieren und frisch halten, Geschmack und Frische bewahren: vakuumierte Lebensmittel bleiben 3 – 5-mal länger frisch! Dieses exklusive Vakuumiersystem ist perfekt für alle Verwendungsbereiche mit erhöhter Nutzungsfrequenz, wie Gastronomie, Kleingewerbe und große Haushalte. Das Gerät eignet sich ausgezeichnet dazu, das Kochgut für Sous Vide Garen – dem neuen Trend in der Sterneküche vorzubereiten. Mit dem innovativen Marinier-Programm lässt sich außerdem der Geschmack von Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch im Nu verfeinern. Hochwertige Materialien und neueste Technik sichern ein komfortables Handling. Das integrierte Folienrollenfach mit Schneidevorrichtung hält die zum Vakuumverpacken benötigte Spezialfolie bereit. Je nach Bedarf kann das Vakuumieren vollautomatisch oder manuell erfolgen; sowohl die Vakuumstärke als auch die Versiegelungsdauer sind dabei individuell einstellbar. Über die Hochleistungs-Doppelkolbenpumpe wird bis zu 97 % der Luft abgesaugt, die speziellen Vakuumierfolien werden abschließend mit einer sehr haltbaren Schweißnaht versiegelt. Der beiliegende Vakuumschlauch ermöglicht darüber hinaus auch das bequeme Vakuumieren von speziellen Vakuumierbehältern (als Zubehör erhältlich). Wirtschaftlich arbeiten und immer frisch genießen – der Rommelsbacher VAC 500 ist ein exklusiver, unverzichtbarer Küchenhelfer, der auch anspruchsvollste Nutzer überzeugt!



Technische Daten:

- Type: VAC 500 *Champ*
- 230 V ~ 130 W • steingrau/anthrazit
- vollautomatisches Vakuumieren in einem Arbeitsgang
- individuelles Vakuumieren für druckempfindliche Lebensmittel
- manuelles Versiegeln, auch zur Herstellung von Folienbeuteln
- Hochleistungs-Doppelkolbenpumpe, Leistung max. 18 l/Min.
- Marinier-Programm, 2 Pumpengeschwindigkeiten, 3 Versiegelungszeiten
- robuster Versiegelungsbalken für eine stabile 3 mm breite Naht
- LED Display, beleuchtetes Sichtfenster, Kontrolllampen
- patentierte Verschlusstechnik, Folienrollenfach mit Schneidemesser
- Vakuumkammer abnehmbar und spülmaschinene geeignet, Kabeldepot
- Schlauchanschluss zur Behälter-Vakuumierung, separates Zubehörfach
- inkl. 5 Folienbeutel, 1 Folienrolle, Vakuumschlauch, Folienmesser
- Abmessungen: 44 x 24,5 x 11 cm
- EAN: 40 01797 825100

Rommelsbacher Vakuuierzubehör (im Handel erhältlich):

