

Vakuuiergerät 315/20L



Beschreibung

Lebensmitteln eine längere Haltbarkeit geben – nur ein Vorteil, den der Einsatz eines Vakuuiergerätes mit sich bringt. Luftdicht verpackt können Speisen portionsweise kühl oder tiefgekühlt gelagert, weiterverarbeitet und angerichtet werden. Das optimiert den Wareneinsatz und senkt somit den Warenverlust.

Features

• Anschlusswert:	0.22 kW 230 V 50 Hz
• Steuerung:	Knopf
• Kontrollleuchte:	-
• Digital-Anzeige:	Ja
• Beleuchtung:	Ja
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Farbe:	Silber Schwarz
• Anzahl Schweißnähte:	1
• Länge Schweißstab:	315 mm
• Vakuumpumpe:	20 L / Min. (ca. 1,2 m ³ / Std.)
• Vakuuikontrolle:	Elektronisch
• Vakuuierintensität regulierbar:	Ja
• Inklusive:	1 Vakuuierfolienrolle (Breite 28 cm, Länge 6 m)
• Maximales Vakuu:	-980 mbar
• Schweißdauer regulierbar:	Nein
• Eigenschaften:	-

► Weiter auf der nächsten Seite



- Kombiniertes Vakuuieren und Versiegeln
- Marinieren
- Versiegeln
- Vakuuieren mit Vakuuierbehälter (Vakuuierbehälter optional erhältlich)



- Vakuumpumpe: ca. 20 L/min.(1,2 m³/h)
- Länge Schweißstab: 315 mm
- Anzahl Schweißnähte: 1



- Rollenhalterung mit integriertem Messer
- Inklusive: 1 Vakuuierfolienrolle



- Anschluss für Vakuuierbehälter

Vakuuiergerät 315/20L

- Funktionen: Kombiniertes Vakuuieren und Versiegeln
Marinieren
Versiegeln
Vakuuieren mit Vakuuierbehälter
- Material: Edelstahl
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: Zum Vakuuieren nur gaufrierte Vakuuierbeutel benutzen (einseitig geriffelt)
- Maße: B 397 x T 345 x H 105 mm
- Gewicht: 4,9 kg



Vakuumiergerät 315/20L Ergänzungsprodukte

Vakuumier-Beutel G2,5L



- Inhalt: 2.5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300412
GTIN 4015613459202

Vakuumier-Beutel G1,2L



- Inhalt: 1.2 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 160 x 250 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300411
GTIN 4015613459196

Vakuumierfolienrollen-Set 280



- Set bestehend aus: 2 Vakuumierfolienrollen
- Breite Rolle: 28 cm
- Länge Rolle: 5 m
- Folienstärke: 80 µm
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 50 x T 280 x H 50 mm

Art.-Nr. 300419
GTIN 4015613474953

Vakuumierfolienrollen-Set 220



- Set bestehend aus: 2 Vakuumierfolienrollen
- Breite Rolle: 22 cm
- Länge Rolle: 5 m
- Folienstärke: 80 µm
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 220 x T 40 x H 40 mm

Art.-Nr. 300418
GTIN 4015613474946

Vakuumiergerät 315/20L Ergänzungsprodukte

Vakuumierbehälter



- Inhalt: 1.5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Farbe: Transparent
Weiß
- Material: Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 135 x T 135 x H 180 mm

Art.-Nr. 300422
GTIN 4015613632445

Vakuumier-Beutel G7,5L



- Inhalt: 7.5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 300 x 400 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300413
GTIN 4015613459219