



- Leistungsstarker Vakuumierer
 - Schützt vor Gefrierbrand
 - Lebensmittel bleiben um ein Vielfaches länger frisch
 - Farbe, Form und Geschmack bleiben erhalten
 - Geeignet für (STEBA-) Sous-Vide Garer
- Maximaler Unterdruck: 0,8 bar
- Absauggeschwindigkeit: 8 l / min
- Komfortable Schnell- Einrastung
- Automatisches Absaugen und Versiegeln
- Extra- Versiegel- Funktion
- Stopp- Taste für jederzeitiges Unterbrechen des Vakuumierens bei druckempfindlichen Lebensmitteln
- Für Folien und Beutel bis 30 cm Breite und beliebiger Länge
- Schlauchanschluss zum Vakuumieren in Behältern
- Integrierter Folienschneider
- Leichte Reinigung durch entnehmbare Vakuumkammer
- Inkl. Vakuumierschlauch und Weinstopper

Typ:	VK 7
Art.-Nr.:	05 37 00
VPE:	6
Anzahl je Palette:	90
EAN-Code:	4011833303844
Farbe:	Schwarz / Edelstahl
Leistung:	150 W
Gewicht:	1,6 kg
Maße außen (H/B/T in cm):	9 x 40 x 16



Unterdruck



Breite



Elektr. Steuerung



Vakuumier- folie