



- Innovativer Edelstahl-Kammervakuumierer:
 - Schützt vor Gefrierbrand
 - Lebensmittel bleiben um ein Vielfaches länger frisch
 - Farbe, Form und Geschmack bleiben erhalten
 - Geeignet für (STEBA-) Sous-Vide Garer
- Ideal zum Vakuumieren von Flüssigkeiten wie Suppen oder Saucen
- Maximaler Unterdruck: -0,98 bar
- Absauggeschwindigkeit: 25 Liter/ Minute
- 5 Vakuumstufen, sowie 1 individuell einstellbares Programm
- Marinaden-Funktion (9 – 99 Min.)
- Memory-Funktion
- Schweißzeit regulierbar (0 – 6 Sek.)
- Automatisches Absaugen und Versiegeln
- Extra- Versiegel- Funktion
- Stopp- Taste für jederzeitiges Unterbrechen
- Einstellbare Folienbreite bis 25 cm
- LED-Display
- Wandmontage möglich
- Inkl. 10 Folienbeutel

Typ:	KVK 50
Art.-Nr.:	05 50 00
VPE:	1
Anzahl je Palette:	12
EAN-Code:	4011833302960
Farbe:	Edelstahl/schwarz
Leistung:	400 W
Gewicht:	14 kg
Maße außen (H/B/T in cm):	41 x 36 x 26



Elektr.
Steuerung



Wand-
montage



6
Programme



Edelstahl-
gehäuse