



Vakuumiert
bleiben
Lebensmittel
bis zu 8x
länger frisch

Produktdaten	
Art. Nr.	1527
EAN	4038437015270
Maße (BxHxT)	400 x 120 x 195 mm
Gewicht	2,8 kg
Pumpe	Ca. 20 Ltr./min.
Leistung	130 W
Spannung	220 V - 240 V, 50Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

Jetzt mit innovativer
CASO FOOD MANAGER APP

- + Kostenlose Food Manager App für Android und iOS
- + Einfache Verwaltung der Speisen im Kühlfach
- + Übersichtliche Liste der fälligen Lebensmittel
- + Einfache Kontrolle des Vorrats beim Einkauf
- + Save food - weniger Lebensmittel wegwerfen



VAKUUMIERSYSTEM

VRH 690 advanced



- + **Vielseitige Funktionen:**
 - Automatisches Vakuumieren und Schweißen
 - **3 regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel**
 - Regulierbare Vakuumstärke für harte und weiche Lebensmittel
 - Manuelles Verschweißen
 - Vakuumbehälter*- und Marinierfunktion
 - **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Langlebige Doppel-Kolbenpumpe mit bis zu 20 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,9 bar**
- + Doppelte Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- + **Multi-Zyklus: Bis zu 150 Zyklen non-stop möglich**
- + **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter**
- + Bequeme Einhandbedienung durch klappbaren Verschlussgriff
- + Praktische Fortschrittsanzeige
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1 Vakuumierschlauch

*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten