CASO
Vakuumiergerät FastVac 4008

Artikelnr.: V4017787D

statt UVP: 459,99 EUR

454,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Hersteller: CASO

Modell: Vakuumiergerät FastVac 4008

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe



Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumiergerät FastVac 4008
- komplett aus Edelstahl- starke doppelte Kolbenpumpe- doppelte Schweißnaht- integrierter Rollenbehälter- regulierbare Vakuumstärke
Pulse-FunktionManuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige LebensmittelMarinier- Funktionin Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossenVakuumbehälterfunktionVakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in BehälternWeitere ProduktdetailsMaße (BxHxT) 520x160x290 mm
PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- komplett aus Edelstahl- starke doppelte Kolbenpumpe- doppelte Schweißnaht- integrierter Rollenbehälter- regulierbare VakuumstärkeDas Vakuumiergerät Caso FastVac 4008 ist ein vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren von Lebensmittel. Die Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch ganz ohne Konservierungsstoffe.Das Gerät ist komplett aus Edelstahl gefertigt und für gewerbliche Nutzung geeignet. Die Starke doppelte Kolbenpumpe 20 L/Minute ermöglicht ein maximales Vakuum bis zu -0,9 Bar.
Weitere Produktdetails:- Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht - Breite 40 cm- Austauschbarer Schweißbalken- Integrierter Rollenbehälter für die CASO XXL Profi-Folienrolle (40 x 1000 cm) und ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen- Digitale Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung (deutsche Panelbeschriftung)- Regulierbare Schweißzeit - perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung- Regulierbare Vakuumstärke - individuell einstellbar, sodass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden- Pulse- Funktion: Manuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel- Marinier- Funktion: in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen- Vakuumbehälterfunktion: Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern- Maße (BxHxT) 520x160x290 mm- Spannung 220-240V~, 50Hz- Leistung 200 Watt- Gewicht 5,75 kg
Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumiergerät FastVac 4008

Produktsicherheitsinformationen:

Dieses Produkt wurde vor dem 13.12.2024 auf dem Marktplatz bereitgestellt. Für Hersteller- und Sicherheitsinformationen wenden Sie sich an den anbietenden Händler.

Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchützenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:
0351 - 4189 5564
E-Mail:
info@schuetzenland.de
Webseite:
www.schuetzenland.de