CASO
Kammervakuumierer VacuChef50

Artikelnr.: V4043463D

472,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Hersteller: CASO

Modell: Kammervakuumierer VacuChef50

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe



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

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →CASO Kammervakuumierer VacuChef50 PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- ideal für Konservierung von Lebensmitteln- starke 4-Kolben-Vakuumpumpe für effizientes Vakuumieren- doppelte Schweißnaht für zuverlässige Versiegelung der Beutel- Vakuumieren außerhalb des Gerätes möglich- zusätzliche MarinierfunktionPräzision und Qualität in einem kompakten Design
Für diejenigen, die Wert auf Qualität und Präzision bei der Konservierung von Lebensmitteln legen, bietet der Caso Design Kammervakuumierer VacuChef50 eine hervorragende Lösung. Mit seiner kompakten Größe und dem hochwertig verarbeiteten Gehäuse aus Edelstahl integriert sich dieses Gerät nahtlos in jede Küchenumgebung. Die Kammer mit einem Volumen von etwa 4 Litern ist ideal für eine Vielzahl von Lebensmitteln geeignet, sei es hart, weich, trocken oder flüssig. Ferner sorgt die starke, schnelle 4-Kolben-Vakuumpumpe mit einem Unterdruck von -0,95 bar für eine effizientes und zuverlässiges Vakuumieren.
Intuitive Bedienung und umfangreiche Funktionen
Mit dem intuitiven Touch-Bedienfeld des Caso Design Kammervakuumierer VacuChef50 lässt sich der Vakuumierprozess mühelos steuern. Benutzer haben die Möglichkeit, sowohl die Vakuum- als auch die Schweißfunktion individuell anzupassen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Die doppelte Schweißnaht garantiert eine zuverlässige Versiegelung der Beutel. Zusätzlich bietet das Gerät eine Marinierfunktion, die Geschmack und Beschaffenheit der Lebensmittel weiter verbessert. Für diejenigen, die Flexibilität benötigen, ist das Vakuumieren außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln und dank des Schlauchanschlusses auch das Vakuumieren von Vakuumbehältern und Vacu ZIP-Bags möglich.
Technische Daten:- Schweißzeitregulierung- Doppelpumpensystem- Fortschrittsanzeige- Marinierfunktion- Temperaturüberwachung- Vakuumpumpe: 70 L/Min.- Max. Unterdruck: 0,95 bar- Spannung: 220-240V~, 50Hz- Leistung: 300 Watt- Schweißnaht: doppelt, bis 30 cm- Bedienung: Soft Touch Panel- Integrierte Auffangschale- Farbe: Schwarz, Edelstahl- Material: Kunststoff, Edelstahl, Glas, Gummi- Maße (LxBxH): 29x36x21 cm- Kammergröße (LxBxH): 22x31x9 cm- Gewicht: 8,5 kgIm Lieferumfang enthalten:

- Kammervakuumierer VacuChef50
- Vakuumierschlauch für Behälter
- Ersatzdichtung
- 30 Siegelrandbeutel 28x25 cm

Hier direkt bestellen → →CASO Kammervakuumierer VacuChef50

Produktsicherheitsinformationen:

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