CASO
Vakuumierer VRH 790 advanced Pro

Artikelnr.: V4043467D

218,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Hersteller: CASO

Modell: Vakuumierer VRH 790 advanced Pro

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe



Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumierer VRH 790 advanced Pro PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- mit CASOTEK Liquid Funktion zum Vakuumieren von Flüssigkeiten- Marinierfunktion- umfangreiches Zubehör für vielfältige Anwendungen- Multi-Zyklus SchweißenEffizientes Frischhalten mit modernster Technik
Der Caso Design Vakuumierer VRH 790 advanced Pro stellt einen beachtlichen Fortschritt in der Küchentechnik dar. Ausgestattet mit einer patentierten CASOTEK® Liquid Funktion, ermöglicht das Gerät das Vakuumieren von Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen und Fonds, ohne dass diese eingesaugt werden. Dank der ?Liquid Stop?-Technologie wird der Vorgang rechtzeitig beendet, sodass ein optimaler Schutz der Aromen gewährleistet bleibt. Zusätzlich sorgen die mitgelieferten Vakuumbeutel mit praktischem Standboden für eine benutzerfreundliche Handhabung.
Umfangreiche Funktionen für professionelle Ergebnisse
Eine starke Doppelkolbenpumpe erzeugt in kürzester Zeit ein Vakuum von bis zu -0.90 bar, was den Caso Design Vakuumierer VRH 790 advanced Pro für den Einsatz im professionellen Bereich prädestiniert. Die innovative Multi-Zyklus-Funktion lässt bis zu 200 Schweißvorgänge zu, ohne dass eine Überhitzung des Geräts erfolgt. Für die Sicherheit und Haltbarkeit der versiegelten Produkte sorgt eine doppelte, sichere Schweißnaht. Ferner bietet das hochwertige Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerprint-Beschichtung nicht nur eine edle Optik, sondern garantiert auch eine leichte Reinigung. Eine herausnehmbare Auffangschale fängt dabei eventuell angesammelte Flüssigkeit auf.
Intuitive Bedienung und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
Die intuitive Bedienung über das Sensor-Touchpanel mit weißer LED-Anzeige vereinfacht den Vakuumierprozess wesentlich. Diverse Einstellungen, wie die Anpassung der Schweißzeit oder die Vakuumstärke, erlauben eine exakte Abstimmung auf die jeweiligen Lebensmittel, sei es für harte oder weiche Produkte. Ebenso unterstützt der Caso Design Vakuumierer VRH 790 advanced Pro das Vakuumieren in geeigneten Behältern und eine spezielle Marinierfunktion, welche die Fleischporen durch pulsierendes Vakuum öffnet und schließt für ein schnelleres Marinieren. Mit dem umfangreichen Zubehör, darunter verschiedene Vakuumrollen und -beutel sowie ein Vakuumschlauch für geeignete Behälter, deckt dieses Modell eine breite Palette an Anwendungen ab und unterstützt bei der effizienten Vorratshaltung.Technische Daten:- Temperaturüberwachung- Schweißzeitregulierung- Vakuumbehälter Funktion- Integrierter Cutter- Schweißnaht: doppelt, bis 30 cm, je 2,5 mm dick- Multi-Zyklus Schweißen: 200 Zyklen non-stop- herausnehmbare Auffangschale- Pulse-Funktion- Fortschrittsanzeige- Marinierfunktion- Liquid Funktion- Vakuumpumpe: 20 L/Min.- Spannung: 220-240V~, 50Hz- Leistung: 130 Watt- Farbe: Schwarz, Edelstahl- Material: Kunststoff, Edelstahl- Maße (LxBxH): 19,5x40x12 cm- Gewicht: ca. 2,7 kg
Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumierer VRH 790 advanced Pro

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