CASO
Vakuumiergerät VacuChef 40

Artikelnr.: V4017847D

359,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



Hersteller: CASO

Modell: Vakuumiergerät VacuChef 40

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumiergerät VacuChef 40
- doppelte Schweißnaht- nahezu 100% Vakuum- integriertem Beutelklemmbügel- Gehäuse aus Edelstahl- Profi-Vakuumpumpe 70 Liter/Minute Kammergröße26,5 x 26,5 x 6 cmProfi-Vakuumpumpe70 Liter/MinuteGewicht8,4 kgWeitere ProduktdetailsGlasdeckel aus Temperglas PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- nahezu 100% Vakuum- doppelte Schweißnaht- integriertem Beutelklemmbügel- Gehäuse aus Edelstahl- Profi-Vakuumpumpe 70 Liter/MinuteCASO Vakuumiergerät VacuChef 40: kompakter Kammervakuumierer zum Frischhalten und Marinieren

Das CASO Vakuumiergerät VacuChef 40 ist der perfekte Partner für alle, die Wert auf Frische und Qualität legen. Dieses kompakte Kammervakuumiergerät bietet nicht nur eine elegante Optik, sondern auch eine Vielzahl an Funktionen, die das Frischhalten und Marinieren von Lebensmitteln zum Kinderspiel machen.
Robuste Bauweise und edles Design
Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl und ausgestattet mit einem Glasdeckel aus Temperglas, vereint das VacuChef 40 Langlebigkeit mit stilvollem Design. Diese Materialien sorgen nicht nur für eine ansprechende Optik, sondern auch für eine hohe Widerstandsfähigkeit im täglichen Gebrauch.
Effiziente Vakuumtechnologie
Mit einer leistungsstarken Vakuumpumpe, die 70 Liter pro Minute absaugt, garantiert das VacuChef 40 ein nahezu vollständiges Vakuum. Dies sorgt dafür, dass Lebensmittel länger frisch bleiben und ihren vollen Geschmack behalten. Der integrierte Beutelklemmbügel stellt sicher, dass der Beutel während des Vakuumierens fest in der Kammer positioniert bleibt.
Vielseitige Einsatzmöglichkeiten
Das VacuChef 40 bietet flexible Vakuumier- und Versiegelungsoptionen, die sich individuell an verschiedene Lebensmittel anpassen lassen. Ob hart oder weich, trocken oder feucht - das Gerät ermöglicht eine präzise Einstellung für jedes Bedürfnis. Zusätzlich kann man manuell versiegeln oder automatisch im Vakuumbeutel marinieren. Auch das Vakuumieren von Frischebehältern ist möglich, wobei der benötigte Vakuumschlauch im Lieferumfang enthalten ist.
Doppelte Schweißnaht für maximale Sicherheit
Eine doppelte Schweißnaht sorgt dafür, dass Beutel bis zu einer Breite von 25 cm sicher und fest verschlossen werden. Dies gewährleistet, dass der Inhalt optimal geschützt ist und die Frische der Lebensmittel erhalten bleibt.
Technische Details im Überblick

- Touch-Bedienfeld: einfache und intuitive Steuerung
- Prozess-Anzeige: praktische Übersicht über den Vakuumierprozess
- Kammergröße: 26,5 x 26,5 x 6 cm
- Profi-Vakuumpumpe: 70 Liter/Minute für effizientes Vakuumieren
- nahezu 100% Vakuum: für maximale Frische und Haltbarkeit
- Gehäuse aus Edelstahl: robust und langlebig
- Glasdeckel aus Temperglas: stilvoll und widerstandsfähig
- Spannung: 220-240V~, 50Hz
- Leistung: 280 Watt
- Maße (BxHxT): 320 x 175 x 355 mm
- Gewicht: 8,4 kg

Mit dem CASO Vakuumiergerät VacuChef 40 wird das Vakuumieren von Lebensmitteln zu einem einfachen und effizienten Prozess.
Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumiergerät VacuChef 40

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

Ein Angebot von www.progun.de - eine Webseite des Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.de

Produktsicherheitsinformationen:

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

Ein Angebot von www.progun.de - eine Webseite des Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.de