

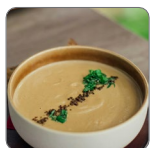
SOLIS Vac Wet & Dry

Für alle Arten von Lebensmitteln - einschliesslich Flüssigkeiten

Typ 5708

SINCE 1908

Solis



Geeignet für flüssige Lebensmittel

Wo andere Vakuumiergeräte versagen, zeigt Vac Wet & Dry seine Qualitäten: Auch flüssige Lebensmittel können vakuumiert werden.



Übersichtliches Bedienfeld

Berührungsempfindlichen Tasten und klaren Leuchtsymbolen.



Pulse-Vakuumfunktion

Ermöglicht das punktgenaue Anpassen des Vakuums für druckempfindliche Lebensmittel.



Grosser Verriegelungshebel

Ermöglicht eine bequeme Bedienung und einwandfreies Einspannen des offenen Beutelendes.



Kompatibel mit Behältern

Sehr druckempfindliche oder extrem flüssige Lebensmittel können in als Zubehör erhältlichen Behältern vakuumiert oder sogar mariniert werden.



Rollenfach & Folienschneider

Die Folienrolle ist sauber im Gerät untergebracht und mit der integrierten Schneidevorrichtung wird immer die richtige Länge abgeschnitten.



Eigenschaften

- + Grosse blaue LEDs zeigen an, wenn der Deckel korrekt verriegelt und das Gerät zum Vakuumieren bereit ist.
- + Max. Absaugleistung: 20 Liter pro Minute
- + Max. Vakuumierleistung: -0,9 bar
- + Max. Beutelbreite: 30 cm
- + Schweissnaht (2,5 mm): doppelt
- + Zubehör: 2 Folienrollen (20 x 300 cm und 30 x 300 cm), 5 Beutel 20 x 30 cm, 5 Beutel 30 x 40 cm sowie Vakuumierschlauch

Technische Daten

Artikelnr.:	92244
Material:	Edelstahl Kunststoff
Leistung:	250 W
Gewicht:	3,14 kg
Abmessungen:	39 x 13 x 28 cm (B x H x T)
EAN:	7611210922445

So Swiss, so Solis.