

Merk: Solis

Model: 92221



€ 129,99



Omschrijving

Dit automatische vacuümsysteem voor droge en vochtige levensmiddelen heeft een geniale pulse vacuüm functie, uitneembaar lekbakje en afdekking van edelstaal.

De SOLIS Vac Premium is een volautomatische vacuümmachine met handige Pulse Vacuum functie voor handmatige fijninstelling van het vacuüm. Er zijn twee vacumeersnelheden: een voor normaal vacumeren en een om te gebruiken bij drukgevoelige levensmiddelen. Bovendien kunnen zowel droge als ook vloeibare of vochtige levensmiddelen worden gevacumeerd. De voortgang is eenvoudig te volgen via de Led-voortgangsindicator.

De SOLIS Vac Premium heeft een sterke afzuigpomp en bereikt een vacuüm tot -0,8 bar. De afzuigcapaciteit is ongeveer 9 liter per minuut. Het apparaat maakt een extra dikke sealnaad van 2,5 mm en is gemakkelijk te reinigen. Het bedieningspaneel met gebruiksvriendelijke tiptoetsen maakt gebruik simpel.

De SOLIS Vac Premium beschikt bovendien over een vacuümslang en een slangaansluiting voor het vacumeren van voorraaddozen. Ook heeft het apparaat een uitneembaar lekbakje, handige antislipvoetjes en een voor vingerafdrukken ongevoelige afdekking van edelstaal.

De SOLIS Vac Premium wordt geleverd met 2 x 5 zakken (20 x 30 cm en 30 x 40 cm) en de vacuümslang, zodat u direct kunt beginnen.

Specificaties

ALGEMEEN

Opvangsysteem vloeistof	Ja	Vacuümdruk	-0.8 mbar
-------------------------	----	------------	-----------

Zuigvermogen 9 l/min.

FUNCTIES

Instelling droge voeding	Ja	Instelling vochtige voeding	Ja
Marineerfunctie	Nee		

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	30 cm	Diepte	14.5 cm
Dubbele lasnaad	Ja	Gewicht	1.6 g
Hoogte	7 cm	Materiaal	KUNSTSTOF / ROESTVRIJ STAAL
Maximale breedte verzegelbalk	30 cm	Met vacuümslang	Ja

STROOM

Vermogen 110