



VC 100

Vakuumierer



Produkteigenschaften VC100

- vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **doppelte Schweissnaht**
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweissnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge
- **herausnehmbare Vakuumkammer**
- **Vakuumregulierung:** per Stoptaste regulieren Sie die Vakuumstärke – perfekt für empfindliche Ware
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. Vakuumierschlauch für Behälter & 10 gratis Profi-Beutel

▪ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe

- ✓ länger **frischer** genießen
- ✓ **gesünder** Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Art. Nr.	731.1380.00
EAN	40 38437 01380 1
Maße (BxHxT)	385 x 90 x 170 mm
Gewicht	1,8 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	120 Watt
Pumpe	ca. 12 Ltr./min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2