

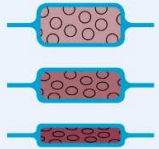
COSO[®]
 G E R M A N Y

VC 300 Pro

Design Vakuumierer



SVS[®]
 Soft Vacuum System



Vakuumregulierung:
 Über die neue Funktion der Vakuumregulierung kann die Vakuumstärke individuell eingestellt werden. Speziell für weiche Lebensmittel kann der Druck angepasst werden, sodass sie nicht zusammengepresst werden.

Produkteigenschaften VC 300 Pro

- vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **regulierbare Schweisszeit**
 perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – besonders für Sous Vide-Produkte geeignet
- **regulierbare Vakuumstärke SVS** – per Taste regulieren Sie stufenlos die Vakuumstärke: Perfekt für das Vakuumieren von weichen oder empfindlichen Lebensmitteln
- ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, feuchte oder trockene Lebensmittel
- doppelte Schweissnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge der Folienbeutel
- herausnehmbare Vakuumkammer
- Folienbox: Einfach die Rolle in den Tank einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. 2 Profi-Folienrollen & Vakuumschlauch für Behälter

ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Caso VC300 Pro	
SEHR GUT	92,1 %
Im Test: 9 Vakuumierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	
Heft 08/2014	

Art. Nr.	731.1392.00
EAN	40 38437 01392 4
Maße (BxHxT)	385 x 85 x 245 mm
Gewicht	1,9 kg
Spannung	230 V/ 50 Hz
Leistung	120 Watt
Pumpe	Ca. 12 Ltr./min.
Prüfzeichen	GS
Vertriebssystem*	Premium