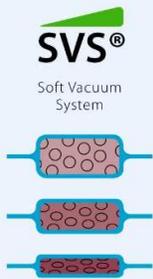




## VC 300 Pro

Appareil de mise sous vide design



**SVS<sup>®</sup>**  
Soft Vacuum System

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

### Caractéristiques produit VC 300 Pro

- Système de mise sous vide en inox totalement automatisé, pour mettre vos aliments sous vide
- **Temps de soudure réglable**  
Fonction de mise sous vide parfaite pour les aliments humides ou secs – convient particulièrement aux produits Sous Vide
- **Puissance de mise sous vide réglable SVS** – une touche permet de réguler les niveaux de puissance de la mise sous vide : c'est parfait pour mettre sous vide des aliments mous ou fragiles
- Idéal pour la viande, le poisson, les fruits et légumes, les aliments humides ou secs
- Double soudure de 30 cm maxi dans un sachet de n'importe quelle longueur
- Chambre de mise sous vide amovible
- Boîte à feuilles : placer tout simplement le rouleau dans le réservoir, et, comme un distributeur d'essuie-tout, les feuilles sont prélevées directement avant utilisation
- Lame rabattable pour couper les rouleaux de feuilles
- Contrôle électronique de la température
- Avec 2 rouleaux de feuilles pros et tube de mise sous vide pour récipients

TESTMAGAZIN - URTEIL	
Caso VC300 Pro	
<b>SEHR GUT</b>	<b>92,1 %</b>
Im Test: 9 Vakuumierer	Heft 08/2014
Testurteil: 2x sehr gut, 7x gut	

Réf. art.	731.1392.00
EAN	40 38437 01392 4
Dimensions (LxHxP)	385 x 85 x 245 mm
Poids	1,9 kg
Tension d'alimentation	230 V/ 50 Hz
Puissance	120 Watt
Pompe	Env. 12 litres/mn.
Certification	GS
Unités par emballage	2
Système de distribution*	Premium