



FastVac 1200

Professionelles Vakuumsystem



caso



## Caractéristiques produit VC 1200



- Professionelles Edelstahl-Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel:
   Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- **Doppelte Kolbenpumpe und kraftvoller Motor,** geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar
- Starke Pumpleistung 15 L/Minute
- Funktionales Design für ein sehr ruhiges Arbeiten (unter 68 dB)
- Sichere Versiegelung mit doppelter Schweissnaht (Breite: 30 cm)
- Patentierter Verschlussgriff für eine sehr einfache und praktische Anwendung
- Sensor Touch Bedienung und Druckanzeige
- Vielseitige Funktionen: dreistufiges Verschweissen, zwei Vakuumstufen, Pulse-Funktion, manuelles Schweissen, Behälter-Vakuum-Funktion, automatisches Vakuumieren und Schweissen
- Prozessanzeige
- Gewerblich nutzbar, hochwertige Verarbeitung des Geräts für einen langlebigen Einsatz
- inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

## Frisch bleibt frisch!



Art. Nr.	731.1412.00
EAN	40 38437 01412 9
Maße (B x H x	400 x 105 x 250 mm
Gewicht	3,2 kg
Leistung	130 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1 Stück
Vertriebssystem	Premium



## **SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:**

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe bleiben so erhalten. Rigaflex AG
Dägermoos 5
CH-5015 Erlinsbach
Tel. +41 62 287 33 90
Fax. +41 62 287 33 97
www.rigaflex.ch
info@rigaflex.ch