

VC 300 Pro

Design Vakuumierer



Produktdaten

Art. Nr.	1392
EAN	40 38437 01392 4
Gewicht	1,9 kg
Maße (BxHxT)	380 x 90 x 260 mm
Spannung	230 V/ 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

Produkteigenschaften

VC 300 Pro

- vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- doppelte Schweißnaht
- **NEU regulierbare Schweißzeit (Konsistenz-Funktion)** perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel
- **NEU Regulierbare Vakuumstärke** – per Taste regulieren Sie stufenlos die Vakuumstärke: Perfekt für das Vakuumieren von empfindlichen Waren
- ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, feuchte oder trockene Lebensmittel
- Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge
- 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



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH
 Raiffeisenstraße 9
 59757 Arnsberg
 fon 02932-547 66 0
 fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de