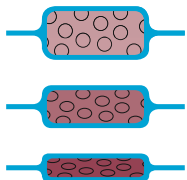




**SVS**  
Soft Vacuum System



**Soft Vakuum System / Vakuumregulierung**

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

**Wählbare Schweißzeit**

(trockene oder feuchte Lebensmittel) für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung

Produktname	VC 350
Art.Nr.	1394
EAN	40 38437 01394 8
Gehäuse	Edelstahl / Kunststoff
Bedienung	Soft Touch Panel
Maße (BxHxT mm)	385 x 85 x 245
Gewicht	1,9 kg
Leistung	120 Watt
Spannung	220 - 240V~ 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1



**VAKUUMSYSTEM MIT DOPPELTER SCHWEISSNAHT**  
*VACUUM SYSTEM WITH DOUBLE SEALING BAR*

**VC 350**



- Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **Neu: Gehäuse mit wertiger Edelstahlfront**
- **Neu: Einstellung der Schweißzeit / feucht und trocken**  
Die regulierbare Schweißzeit ist die optimale Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – besonders für Sous-Vide-Garen geeignet.
- **Mit ausklappbarem Cutter zum Zuschneiden der Folien**
- **Mit Folienbox für direkte Verarbeitung**
- **Wählbare Schweißzeit** (trockene oder feuchte Lebensmittel) für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung
- **Regulierbare Vakuumstärke**, ideal für weiche oder empfindliche Lebensmittel
- Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst
- Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge
- Herausnehmbare Vakuumkammer
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Erweiterbar mit Universaldeckel zum Vakuumieren von Behältern
- Inkl. 2 gratis Folienrollen
- Inkl. Vakuumschlauch für Behälter
- *Fully automatic vacuum system to vacuum food*
- **New: Stainless steel cover front**
- **New: Adjustable sealing time**  
*Selectable welding time (dry or moist food) for a perfect welding seam and vacuum sealing – suitable for Sous-Vide-Cooking*
- **With fold-out cutter to cut off the roll at the desired length**
- **With roll box for direct handling**
- **Selectable welding time** (dry or moist food) for a perfect welding seam and vacuum sealing
- **Adjustable vacuum strength**, ideal for soft or sensitive food
- *Natural storage without preserving agents*
- *Ideal for meat, fish, vegetables and fruit*
- *Max. 30 cm rolls width at any length*
- *Removable vacuum chamber*
- *Electronic temperature monitoring of weld seam*
- *Expandable with universal lid for vacuum containers*
- *Incl. 2 professional vacuum rolls*
- *Incl. vacuum hose for containers*