



- ▶ Kombinerad vakuumering och försegling
- ▶ Manuell försegling
- ▶ Marinering



- ▶ Reglerbar vakuumintensitet
- ▶ Svetslängd reglerbar: 3 - 9 sekunder



- ▶ Vakuumpump: 60 l/min. (ca 4 m³/h)
- ▶ Längd svetsstav: 300 mm
- ▶ Antal svetsfogar: 2



- ▶ En klämblygel i kammaren förhindrar att påsarna glider iväg

Allt under kontroll: kammarvakuumeraren är utrustad med ett glaslock och en manometer för bevakning av vakuumet. En klämblygel i kammaren förhindrar att påsarna glider iväg.

- | | | | |
|-------------------------------|--|----------------------|--------------------------|
| • Material lock: | Glas | • Kontrollampa: | Marinering |
| • Anslutningsvärde: | 0,35 kW 230 V 50 Hz | | På/av |
| • Styrning: | Elektronisk | | Avbrott |
| • På/av-knapp: | ja | • Max. vakuum: | -900 mbar |
| • Färg: | Silver | • Digitalindikering: | ja |
| | Svart | • Mått: | B 375 x D 440 x H 271 mm |
| • Längd svetsstav: | 300 mm | • Vikt: | 15,1 kg |
| • Vakuumkontroll: | Tidsstyrt | | |
| • Funktioner: | Kombinerad vakuumering och försegling | | |
| | Manuell försegling | | |
| | Marinering | | |
| • Material: | Rostfritt stål | | |
| | Plast | | |
| • Viktig information: | - | | |
| • Kammarmått: | B 305 x D 320 x H 90 mm | | |
| • Belysning: | - | | |
| • Antal svetsfogar: | 2 | | |
| • Vakuumpump: | 60 l / min. (ca 4 m ³ / h) | | |
| • Reglerbar vakuumintensitet: | Ja | | |
| • Svetslängd reglerbar: | 3 - 9 sekunder | | |
| • Inklusive: | 30 vakuumerarpåsar (280 x 330 mm) | | |
| • Egenskaper: | Vakuumeringstid: 20 - 99 sekunder | | |
| | Tryckindikering med manometer | | |
| | Затискний хомут для мішка для вакуумування | | |
| • Kontrollampa: | Kombinerad vakuumering och försegling | | |
| | Försegling | | |

Vakuumerare K 300/60L

Lägg till på produkter

Vakuumerarpåse K1,2l



- Volym: 1,2 Liter
- Beställningsmängdenhet: 1 paket (100 påsar)
- Pås-storlek: 160 x 250 mm
- Dimensionerad för: Vakuumerare, kammare
- Utförande: Slät
- Passar för sous-vide: ja
- Egenskaper: 4-skikts
Fritt från mjukgörare
Smak- och luktnöj
Kokäta upp till 120 °C
Livsmedelsgodkänd

Art.nr: 300311
GTIN 4015613610320

Vakuumerarpåse K2,5l



- Volym: 2,5 Liter
- Beställningsmängdenhet: 1 paket (100 påsar)
- Pås-storlek: 200 x 300 mm
- Dimensionerad för: Vakuumerare, kammare
- Utförande: Slät
- Passar för sous-vide: ja
- Egenskaper: 4-skikts
Fritt från mjukgörare
Smak- och luktnöj
Kokäta upp till 120 °C
Livsmedelsgodkänd

Art.nr: 300312
GTIN 4015613610337