

TESTURTEIL  
**Haus & Garten Test**  
**sehr gut**  
**(1,3)**  
Caso  
VRH 790 advanced Pro  
Im Test: 9 Vakuumierer  
(8 sehr gut, 1 gut)  
Ausgabe 6/2024

bis zu **8x** länger  
**FRISCH**



Produktdaten

Art. Nr.	1528
EAN	4038437015287
Maße (BxHxT)	400 x 120 x195 mm
Gewicht	2,68 kg
Pumpe	Ca. 20 l/min
Leistung	130 W
Spannung	220-240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

**Multi-Zyklus**  
Bis zu 200 Zyklen non-stop

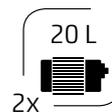
200x

**Liquid Function**

**CASO Food Manager App**

**SousVide – Vakuumkochen**

**36 Monate Garantie\***



VAKUUMIERER

# VRH 790 advanced Pro

- + Für den anspruchsvollen Hobbykoch, Jäger und Angler etc.
- + Lebensmittel 100% aromadicht + bis zu 8x länger frisch
- + Mit innovativer patentierter CASOTEK<sup>®</sup> Liquid Funktion – vakuumiert Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen uvm.
  - „Liquid Stop“ – vakuumieren mit rechtzeitigem Beenden ohne das Einsaugen von Flüssigkeit
  - Inkl. Vakuumbbeutel mit praktischem Standboden
- + Starke Doppelkolbenpumpe (20 l/min) für ein Vakuum von bis zu -0.90 bar
- + Multi-Zyklus: Bis zu 200 Schweißvorgänge non-stop ohne zu überhitzen
- + Doppelte, sichere Schweißnaht bis 30 cm (je 2,5 mm dick)
- + Mit integrierter Rollenbox (Rollenbreite max. 30 cm) + Cutter
- + Sensor-Touch Panel mit weißer LED-Anzeige und Fortschrittsanzeige
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerprint-Beschichtung und Edelstahlgriff
- + Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
- + Vielseitige Funktionen:
  - Einstellbare Schweißzeit (inkl. Liquid-Funktion)
  - Vakuumstärke – für harte und weiche Lebensmittel
  - „Vac & Seal / Cancel“ – Autom. Vakuumieren + Versiegeln
  - Manuelles Verschweißen
  - Vakuumbehälter – Vakuumieren von geeigneten Behältern\*\*
  - Schnelles Marinieren – durch abwechselndes Öffnen und Schließen der Fleischporen durch pulsierendes Vakuum
  - Pulsfunktion – manuell wählbare Vakuumstärke
- + Inkl. umfangreichem Zubehör:
  - 2 Vakuumrollen (20x300 cm, 30x300 cm)
  - 10 verschiedene Vakuumbbeutel mit praktischem, breitem Standboden (5x 20x30 cm, 3x 25x35 cm, 2x 30x40 cm)
  - 1 Vakuumschlauch für geeignete Vakuumbehälter\*
  - CASO Food Manager Sticker + CASO Food Manager App