

FastVac 1200

Professionelles Vakuumsystem

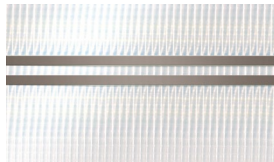


Art. Nr.	1412
EAN	40 38437 01412 9
Maße (B x H x T)	401 x 118 x 272 mm
Gewicht	3,35 kg
Leistung	130 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1 Stück



Produkteigenschaften

- 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, max. Vakuum: -0,9 bar
- **Starke Pumpleistung – 20 Liter / 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. Vakuumschlauch für Behälter
- Eingebauter Cutter zum Zuschneiden der Beutel
- Inkl. 20 Profi-Folienbeutel (10 Stück 20 x 30 cm und 10 Stück 30 x 40 cm)



Doppelte
Schweißnaht



Frisch
bleibt
frisch!



SOUS VIDE - Trend aus der Sternküche:

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