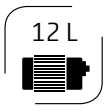
caso DESIGN

VAKUUMIEREN

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

Produktdaten	
Art. Nr.	1526
EAN	4038437015263
Maße (BxHxT)	400 x 105 x 180 mm
Gewicht	2,75 kg
Pumpe	Ca. 12 Ltr. /min.
Leistung	110 W
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2



VAKUUMIERSYSTEM

VRH 590 advanced

+ **Hochwertige Design-Edelstahlfront mit Anti-Fingerprint Beschichtung**
+ **Multi-Zyklus: Bis zu 125 Schweißvorgänge non-stop (ohne zu überhitzen)**
+ Vielseitige Funktionen:
  - Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
  - Manuelles Verschweißen
  - Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
  - Pulse-Funktion: manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke, ideal für weiche, empfindliche Lebensmittel
  - Marinier-Funktion
  - Vakuumbehälter-Funktion*
+ **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
+ **2,5 mm dicke, stabile Schweißnaht für Beutel bis max. 30 cm Breite bei beliebiger Länge**
+ Praktischer Verschlussgriff für eine komfortable Einhandbedienung
+ Langlebige Vakuumpumpe mit 12 l/min und einem maximalen Unterdruck von bis zu -0,8 bar
+ **Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit**
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 1 Profi-Rolle 28 x 300 cm, 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch für das Vakuumieren von Vakuumbehältern*, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App

*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

Stand: 21.04.2023
1526.4.0

Braukmann GmbH, Raiffeisenstraße 9, 59757 Arnsberg, fon +49 (0) 29 32.547 66 0, fax +49 (0) 29 32.547 66 77, info@caso-design.de, www.caso-design.de