



Kammer-Vakuumierer, Edelstahl, Schweißbalken 260 mm, B 510 mm x T 350 mm x H 390 mm

MODELL: VM260

Außenmaße

L 330 x P 483 x H 380 mm

542,00 € + IVA



 Auf Lager verfügbar

Außenmaße	L 330 mm x P 483 mm x H 380 mm
Art der Vakuumierer	Kuppel
Spannung	einphasig - 230 V
Schweißleiste	260 mm

Pumpe	21 m3/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Motorleistung	380 W
Wirkungsweise	Automatisch

Beschreibung

Kammer-Vakuumierer, Edelstahl, Schweißbalken 260 mm, B 510 mm x T 350 mm x H 390 mm

Die äußere Struktur der Vakuumpackungsmaschine ist aus **Edelstahl AISI 304**.

Das Gerät ermöglicht ein einfaches und bequemes vakkumieren. Die versiegelten Lebensmittel werden auf optimale Weise für einen späteren Gebrauch konserviert.

Das Gerät besitzt eine rote **EIN/AUS-Taste**, eine **RESET-Taste** sowie eine **Taste zum Schließen des Deckels** die sich auf der Rückseite des Geräts befindet.

Mit der **Taste MENU** können Sie die Zeit in der die Luft entzogen wird oder die Versiegelungszeit ändern.

Um die Nutzungsdauer des Gerätes zu verlängern wird empfohlen bei der Versiegelungstemperatur den "mittel" - Wert zu wählen.

Am Ende des Vakuumierens **öffnet sich der Deckel automatisch, was anzeigt dass der Vorgang abgeschlossen ist**.

Wird die Maschine **länger als 72 Stunden ununterbrochen benutzt, muss das Öl nachgefüllt werden. Die zu verwendende Ölsorte ist ISO VG150**.

Die **Behälter** im Inneren der Kammer **dienen als Unterlage für das zu vakuumierende Gut**.

Dieses Gerät eignet sich am besten für Schmorgerichte und marinierte Speisen und hilft Fleisch und Fisch lange frisch zu halten.

Die Vakuulkammermaschine ist ein praktisches und vielseitiges Gerät, das in Feinkostläden, Catering-Services, Supermärkten, der Lebensmittelindustrie, dem Maschinenbau, der chemischen Industrie und in professionellen Küchen eingesetzt werden kann.

Der **hochklappbare Schweißbalken (260 mm)** ermöglicht eine einfache Reinigung. Das Gerät besitzt außerdem einen seitlichen Hebel zum Schließen des Deckels.

DAS GERÄT EIGNET SICH NICHT ZUM VAKUUMIEREN VON FLÜSSIGEN PRODUKTEN.

Standardausstattung:

Vakuumierfolie.

Schraubenzieher.

Schraubenschlüssel.

Kabel + Steckdose.

Plastiksack mit: Heizdrähte, Dichtungsmaterial und ein Satz Schrauben.

Um den Filter der Vakuumpumpe zu reinigen oder Öl nachzufüllen kann die Seite des Gerätes abgeschraubt werden.

FOTO REIN INDIKATIV