

**Kammer-Vakuumierer Edelstahl, Schweißbalken 390 mm, B  
490 mm x T 540 mm x H 475 mm**

**Preis: 1.469,00 € + IVA**



Referenz: VM400

Kategorie: Macchine sottovuoto

## Beschreibung

### **Kammer-Vakuuierer Edelstahl, Schweißbalken 390 mm, B 490 mm x T 540 mm x H 475 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 Vakuuierens 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 vakuuierende 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 **2 hochklappbare Schweißbalken (390 mm)** ermöglicht eine einfache Reinigung. Das Gerät besitzt außerdem einen seitlichen Hebel zum Schließen des Deckels.

DAS GERÄT EIGNET SICH NICHT ZUM VAKUUIERN VON FLÜSSIGEN PRODUKTEN.

Standardausstattung:

Vakuuierfolie

Schraubenzieher

Schraubenschlüssel

Kabel + Stecker

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

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	L 490 mm x P 540 mm x H 475 mm
<b>Innenmaße</b>	L 440 mm x P 420 mm x H 75 mm
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Standardausstattung</b>	Folie, 2 Schweissbalken, Schraubenzieher, Schlüssel, Netzkabel+Stecker, Beutel mit Heizdrähte, Schweißtücher, Schrauben-Set
<b>Wirkungsweise</b>	Automatisch
<b>Schweißleiste</b>	390 mm
<b>Art der Vakuumierer</b>	Kuppel
<b>Pumpe</b>	20 m <sup>3</sup> /h Busch

Erstellt am 30/04/2026