

Lebensmittel natürlich aufbewahren - ohne Konservierungsstoffe

- ▶ Vakuumpumpe: 0,72 m³/h (ca. 12 l/min.)
- Schweißstab: 300 mm
- Integriertes Messer

Store food naturally - without preservatives

- ▶ Vacuum pump: 0,72 m³/h (approx. 12 l/min.)
- Length of seal bar: 300 mm
- Integrated knife

Conserver les denrées alimentaires naturellement - sans conservateurs

- ▶ Pompe à vide : 0,72 m³/h (env. 12 l/min.)
- Barre de soudure : 300 mm
- Lame intégrée



- ▶ Externer Anschluss für Vakuumbelbehälter (Art.-Nr. 300422)
- ▶ External connection for vacuum container (code-no. 300422)
- ▶ Raccord externe pour le récipient à vide (code-no. 300422)



Vakuum-Verpackungsmaschine 100



Lebensmittel natürlich aufbewahren - ohne Konservierungsstoffe

Vollautomatisches Vakuumieren und Versiegeln von Lebensmitteln. Ideal für Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse.

- Kunststoff, weiß
- Elektronische Vakuumkontrolle
- Funktionen: automatisches Vakuumieren und Versiegeln
- Externer Anschluss für Vakuumbelbehälter (Art.-Nr. 300422)
- Vakuumpumpe: 0,72 m³/h (ca. 12 l/min.)
- Schweißstab: 300 mm
- Integriertes Messer
- Anschlusswert: 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
- Maße: B 400 x T 185 x H 100 mm
- Inklusive: 1 Folienrolle (20 cm x 3 m), 1 Folienrolle (30 cm x 3 m), 1 Verbindungsschlauch (zum externen Vakuumieren)

GTIN 4015613617671
Art.-Nr. 300741

Vacuum packaging machine 100



Store food naturally - without preservatives

Fully-automated vacuuming and sealing of food. Ideal for fish, meat, fruits and vegetables.

- Plastic, white
- Electronic vacuum control
- Functions: automatic vacuuming and sealing
- External connection for vacuum container (code-no. 300422)
- Vacuum pump: 0,72 m³/h (approx. 12 l/min.)
- Length of seal bar: 300 mm
- Integrated knife
- Power: 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
- Size: W 400 x D 185 x H 100 mm
- Including 1 vacuum foil roll (20 cm x 3 m), 1 vacuum foil roll (30 cm x 3 m), 1 connecting hose (for external vacuuming)

GTIN 4015613617671
Code-No. 300741

Appareil de mise sous vide 100



Conserver les denrées alimentaires naturellement - sans conservateurs

Faire le vide de manière totalement automatique et sceller les denrées alimentaires. Idéal pour le poisson, la viande, les fruits et les légumes.

- Matière synthétique blanche
- Contrôle électronique du vide
- Fonctions : faire le vide automatiquement et sceller
- Raccord externe pour le récipient à vide (code-no. 300422)
- Pompe à vide : 0,72 m³/h (env. 12 l/min.)
- Barre de soudure : 300 mm
- Lame intégrée
- Puissance : 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
- Dimensions : L 400 x P 185 x H 100 mm
- Dotation : 1 rouleau film plastique (20 cm x 3 m), 1 rouleau film plastique (30 cm x 3 m), 1 flexible de connexion (pour faire le vide en externe)

GTIN 4015613617671
Code-No. 300741