



- ▶ Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
- ▶ Manuelles Versiegeln
- ▶ Marinieren



- ▶ Vakuumierintensität regulierbar
- ▶ Schweißdauer regulierbar: 3 - 9 Sekunden



- ▶ Vakuumpumpe: 60 L/min. (ca. 4 m³/h)
- ▶ Länge Schweißstab: 300 mm
- ▶ Anzahl Schweißnähte: 2



- ▶ Ein Klemmbügel in der Kammer verhindert ein Verrutschen der Vakuumierbeutel

Alles im Blick: Das Kammer-Vakuumiergerät ist mit einem Glasdeckel und einem Manometer zur Überwachung des Unterdrucks ausgestattet. Ein Klemmbügel in der Kammer verhindert ein Verrutschen der Vakuumierbeutel.

- | | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|--------------------------|
| • Material Deckel: | Glas | • Kontrollleuchte: | Ein/Aus |
| • Anschlusswert: | 0,35 kW 230 V 50 Hz | | Abbruch |
| • Steuerung: | Elektronisch | • Maximales Vakuum: | -900 mbar |
| • Ein-/Ausschalter: | Ja | • Digital-Anzeige: | Ja |
| • Farbe: | Silber | • Maße: | B 375 x T 440 x H 271 mm |
| | Schwarz | • Gewicht: | 15,1 kg |
| • Länge Schweißstab: | 300 mm | | |
| • Vakuumpumpe: | Zeitgesteuert | | |
| • Funktionen: | Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln | | |
| | Manuelles Versiegeln | | |
| | Marinieren | | |
| • Material: | Edelstahl | | |
| | Kunststoff | | |
| • Wichtiger Hinweis: | - | | |
| • Kammermaße: | B 305 x T 320 x H 90 mm | | |
| • Beleuchtung: | - | | |
| • Anzahl Schweißnähte: | 2 | | |
| • Vakuumpumpe: | 60 L / Min. (ca. 4 m³ / Std.) | | |
| • Vakuumierintensität regulierbar: | Ja | | |
| • Schweißdauer regulierbar: | 3 - 9 Sekunden | | |
| • Inklusive: | 30 Vakuumierbeutel (280 x 330 mm) | | |
| • Eigenschaften: | Vakuumierzeit: 20 - 99 Sekunden | | |
| | Druckanzeige durch Manometer | | |
| | Klemmbügel für Vakuumierbeutel | | |
| • Kontrollleuchte: | Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln | | |
| | Versiegeln | | |
| | Marinieren | | |

Vakuumiergerät K 300/60L

Ergänzungsprodukte

Vakuumier-Beutel K1,2L



- Inhalt: 1,2 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Paket (100 Beutel)
- Beutelgröße: 160 x 250 mm
- Ausgelegt für: Kammer-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Glatt
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Kochfest bis 120 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300311
GTIN 4015613610320

Vakuumier-Beutel K2,5L



- Inhalt: 2,5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Paket (100 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Ausgelegt für: Kammer-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Glatt
- Sous-Vide geeignet: Ja
- Eigenschaften: 4-lagig
Frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
Kochfest bis 120 °C
Lebensmittelecht

Art.-Nr. 300312
GTIN 4015613610337