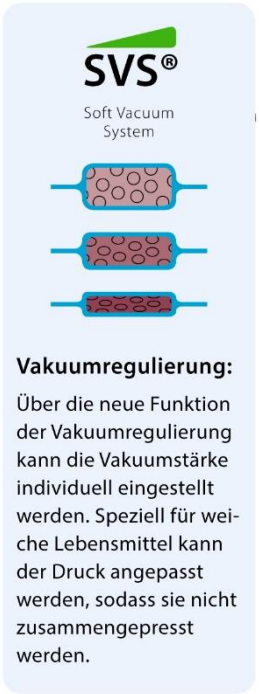
Rigaflex AG / Dägermoos 5 / Postfach / CH-5015 Erlinsbach SO
Telefon +41 (0) 62 287 33 90 / Fax +41 (0) 62 287 33 97
Internet: www.rigaflex.ch / E-mail: info@rigaflex.ch



VC 300 Pro

Design Vakuumierer





Produkteigenschaften VC 300 Pro

- vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **regulierbare Schweißzeit**
  perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – besonders für Sous Vide-Produkte geeignet
- **regulierbare Vakuumstärke SVS –** per Taste regulieren Sie stufenlos die Vakuumstärke: Perfekt für das Vakuumieren von weichen oder empfindlichen Lebensmitteln
- ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, feuchte oder trockene Lebensmittel
- doppelte Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge der Folienbeutel
- herausnehmbare Vakuumkammer
- Folienbox: Einfach die Rolle in den Tank einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. 2 Profi-Folienrollen & Vakuumierschlauch für Behälter
-



Art. Nr.	731.1392.00
EAN	40 38437 01392 4
Maße (BxHxT)	385 x 85 x 245 mm
Gewicht	1,9 kg
Spannung	230 V/ 50 Hz
Leistung	120 Watt
Pumpe	Ca. 12 Ltr./min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
Vertriebssystem*	Premium