Rigaflex AG | Dägermoos 5 | CH-5015 Erlinsbach SO
Phone +41 (0)62 287 33 90 | Fax +41 (0)62 287 33 97
info@rigaflex.ch | www.rigaflex.ch

CASO DESIGN

Vakuumieren

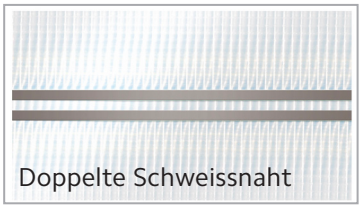
VastVac 500

Art. Nr.	731.1409.00
EAN	40 38437 01409 9
Maße (B x H x T)	400 x 110 x 194 mm
Gewicht	4 kg
Leistung	130 Watt
Spannung	220–240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1



Produktdaten

- Edelstahl-Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **Doppelte Kolbenpumpe (15 Liter / min) und kraftvoller Motor, maximales Vakuum: -0,9 Bar**
- Funktionales Design für ein sehr ruhiges Arbeiten (unter 68 dB)
- Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht (Breite: 30 cm)
- **Patentierter Verschlussgriff für eine sehr einfache und praktische Anwendung**
- Vielseitige Funktionen: dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, Pulse-Funktion, manuelles Schweißen, Marinierfunktion, Behälter-Vakuum-Funktion, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- Prozessanzeige und Soft-Touch-Bedienung
- Nutzbar in kleingewerblichen Küchen
- Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter
- Eingebauter Cutter zum Zuschneiden der Beutel
- Inkl. Folienrollen (1 St. 20x300 cm, 1 St. 28x300 cm)
- **Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe**
- **Länger frisch genießen**
- **Gesünder essen – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten.**


Doppelte Schweissnaht





Die Frische-Offensive

CASO DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN

SOUS VIDE – Trend aus der Sternenküche

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe bleiben so erhalten.