Innovative mobile Küchentechnik

FastVac 500

Professionelles Vakuumsystem

Art. Nr.	1409
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, CE
VPE	1
Vertriebssystem*	Premium
Liefertermin	ca. November 2016

Doppelte Schweißnaht

Frisch bleibt frisch!

Produkteigenschaften

- Professionelles Edelstahl-Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel:
  Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- **Doppelte Kolbenpumpe und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, 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, Behälter-Vakuum-Funktion, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- Prozessanzeige und Soft-Touch-Bedienung
- Gewerblich nutzbar, hochwertige Verarbeitung des Gerätes für einen langlebigen Einsatz
- Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter
- Eingebauter Cutter zum Zuschneiden der Beutel
- Inkl. Folienrollen (1 St. 20x300 cm, 1 St. 28x300 cm)

*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektiven Vertriebsvertrag

SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:
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.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de

Stand: 23.08.2016