

SOLIS Vac Premium

Type 574

Automatisches Vakuumiersystem für trockene und feuchte Lebensmittel, mit Puls-Vakuumpfunktion und herausnehmbarer Tropfschale.



Für viele Lebensmittel

Trockene, feuchte, harte oder weiche Lebensmittel; dieses Gerät kann alles vakuumieren.



Abnehmbare Tropfschale

Sollte Feuchtigkeit in das Gerät gelangen, wird diese in der herausnehmbaren Tropfschale aufgefangen und kann so leicht gereinigt werden.



Vakuumschlauch

Mit praktischem Saugschlauch auch zum Absaugen von Vorratsdosen.



Marinierfunktion

Lassen Sie Kräuter und Gewürze gut in Fleisch oder Fisch einziehen, indem Sie die Marinierfunktion verwenden.



Platzsparend

Das Gerät kann platzsparend seitlich oder auf der Rückseite gelagert werden.



Für längere Haltbarkeit und Frische

Hält Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe bis zu 8 Mal länger frisch und schützt sie vor Gefrierbrand.



Merkmale

- + Puls-Vakuumpfunktion
- + Starke Saugpumpe (bis zu -0,8 bar)
- + Ansaugleistung 9 Liter pro Minute
- + Leicht zu reinigendes Bedienfeld
- + 2 Vakuumiergeschwindigkeiten
- + Sofortversiegelungsfunktion
- + Extra dicke Siegelnaht von 2,5 mm
- + Inkl. Starterpaket mit Rollen, Folien und Vakuumierschlauch

Spezifikationen

| | |
|--------------|-------------------------------|
| Artikelnr.: | 922.21 |
| Farbe: | Edelstahlblende |
| Leistung: | 110 Watt |
| Gewicht: | 1,6 kg |
| Dimensionen: | 37 x 7 x 15 cm (B x H x T) |
| EAN Code: | 7611210922216 |

So smart, so Solis.