

Solis Vac Prestige

Type 575

Dit automatische vacuümsysteem heeft een rollenvak, foliesnijder en geniale Pulse Vacuum functie. Het royaal uitgeruste volautomatische vacuümsysteem is geschikt voor nagenoeg alle levensmiddelen en is dankzij de innovatieve marineerfunctie perfect voor iedere barbecue- en hobbychef.



Voor vele voedingsmiddelen

Droog, vochtig, hard of zachte levensmiddelen; deze machine kan alles vacumeren.



Met lekbakje

Mocht er vocht meekomen, dan wordt dit netjes in het afneembare lekbakje opgevangen.



Met vacuümslang

Met handige vacuümslang om ook voorraadbussen te kunnen vacumeren.



Met marineerfunctie

Laat kruiden en specerijen goed tot vlees of vis doordringen door de marineerfunctie te gebruiken.



Plaatsbesparend

Deze vacuümmachine kan plaatsbesparend worden opgeborgen op de zijkant en op de rug.



Met opbergvak

Met opbergvak voor het netsnoer onder het apparaat; handig als u het apparaat wilt opbergen.



Kenmerken

- + Met Pulse Vacuum functie
- + Supersterke afzuigpomp (tot -0,8 bar)
- + Afzuigcapaciteit ca. 12 l/min
- + Gemakkelijk te reinigen bedieningspaneel
- + Led-voortgangsindicator
- + 2 vacumeersnelheden en een Instant Seal functie
- + Extra dikke sealnaad van 2,5 mm
- + Incl. starterspakket rollen en folie en vacuümslang

Specificaties

Artikelnr.:	922.20
Kleur:	Zilver/Zwart
Vermogen:	130 Watt
Gewicht:	2,3 g
Afmetingen	40 x 11 x 19 cm (b x h x d)
EAN Code:	7611210922209