

Vakuumiergerät K 290/77L



Beschreibung

Vakuumieren, Marinieren und Versiegeln – Das Kammer-Vakuumiergerät mit 5 regulierbaren Intensitätsstufen bietet verschiedenste Möglichkeiten zur Lagerung und Vorbereitung von Speisen.

Features

• Material:	Edelstahl
• Wichtiger Hinweis:	-
• Anschlusswert:	0,63 kW 230 V 50 Hz
• Steuerung:	Knopf
• Kontrollleuchte:	Ja
• Digital-Anzeige:	Ja
• Beleuchtung:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Farbe:	Silber
• Material Deckel:	Polymethylmethacrylat (PMMA)
• Anzahl Schweißnähte:	1
• Länge Schweißstab:	290 mm
• Vakuumpumpe:	ca. 77 L / Min. (4,62 m ³ / Std.)
• Kammermaße:	B 350 x T 300 x H 80 mm
• Vakuumkontrolle:	Elektronisch
• Vakuumierintensität regulierbar:	Ja
• Inklusive:	-

► Weiter auf der nächsten Seite



- Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
- Marinieren



- Vakuumierintensität regulierbar
- Schweißdauer regulierbar: 0 - 6 Sekunden



- Vakuumpumpe: 77 L/min. (ca. 4,62 m³/h)
- Länge Schweißstab: 290 mm
- Anzahl Schweißnähte: 1

Vakuumiergerät K 290/77L

- Maximales Vakuum: -999 mbar
- Schweißdauer regulierbar: 0 - 6 Sekunden
- Eigenschaften: -
- Funktionen: Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
Marinieren
- Maße: B 360 x T 520 x H 350 mm
- Gewicht: 21,8 kg

