



Doppelte
Schweißnaht



Produktname	VC 150
Art.Nr.	1382
EAN	40 38437 01382 5
Gehäuse	Edelstahl / Kunststoff
Bedienung	Soft Touch Panel
Gewicht	1,8 kg
Maße (BxHxT mm)	385 x 90 x 170
Leistung	120 Watt
Spannung	220 - 240V~ 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1



VAKUUMSYSTEM MIT DOPPELTER SCHWEISSNAHT VACUUM SYSTEM WITH DOUBLE SEALING BAR

VC 150



- Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **Neu: Gehäuse mit wertiger Edelstahlfront**
- **Neu: Einstellung der Schweißzeit / feucht und trocken**
Die regulierbare Schweißzeit ist die optimale Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – besonders für Sous-Vide-Garen geeignet.
- Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst
- Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge
- Herausnehmbare Vakuumkammer
- **Vakuumregulierung per Stoptaste: perfekt für empfindliche Ware**
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Erweiterbar mit Universaldeckel zum Vakuumieren von Behältern
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel
- Inkl. Vakuumschlauch für Behälter

- Fully automatic vacuum system to vacuum food
- **New: Stainless steel cover front**
- **New: Adjustable sealing time**
Selectable welding time (dry or moist food) for a perfect welding seam and vacuum sealing – suitable for Sous-Vide-Cooking
- Natural storage without preserving agents
- Ideal for meat, fish, vegetables and fruit
- Max. 30 cm rolls width at any length
- Removable vacuum chamber
- **Vacuum regulating with stop button: perfect for sensitive goods**
- Electronic temperature monitoring of weld seam
- Expandable with universal lid for vacuum containers
- Incl. 10 professional vacuum bag
- Incl. vacuum hose for containers