

FastVac 4008

Professionelles Vakuumsystem
mit austauschbarem Schweißbalken



Produkteigenschaften

- vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuuieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- **Komplett aus Edelstahl – für gewerbliche Nutzung geeignet**
- **starke Vakuumpumpe 20 L/Minute – maximales Vakuum bis zu -0,9 Bar**
- **Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht – Breite 40 cm**
- **Austauschbarer Schweißbalken**
- Integrierter Rollenbehälter für die CASO XXL Profi-Folienrolle (40 x 1000 cm) und ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- Digitale Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung (deutsche Panelbeschriftung)
- **Regulierbare Schweißzeit** - perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung
- **Regulierbare Vakuumstärke** - individuell einstellbar, sodass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengedrückt werden
- **Pulse- Funktion:** Manuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel
- **Marinier- Funktion:** in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- **Vakuumbehälterfunktion:** Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern
- Inkl. 1 Profi-Folienrolle 40 x 600 cm , 10 Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm und 10 Profi-Folienbeutel 30 x 40 cm

Frisch
bleibt
frisch!



Schweißbalken austauschbar



Doppelte
Schweißnaht

Art. Nr.	1407
EAN	40 38437 01407 5
Maße (B x H x T)	520 x 160 x 290 mm
Gewicht	5,65 kg
Leistung	200 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
VPE	1 Stück
Vertriebssystem*	Premium

*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 Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.