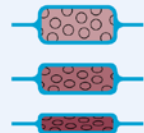


## VC 350

Vakuuierer

Doppelte  
Schweißnaht

SVS®

Soft Vacuum  
System

## Vakuueregulierung:

Über die neue Funktion der Vakuueregulierung kann die Vakuustärke individuell eingestellt werden. Speziell für weiche Lebensmittel kann der Druck angepasst werden, sodass sie nicht zusammengepresst werden.

## Produkteigenschaften

- vollautomatisches Vakuuierersystem zum Vakuuieren Ihrer Lebensmittel
- **doppelte Schweißnaht**
- **Gehäuse mit wertiger Edelstahlfront**
- **Einstellung der Schweißzeit / feucht und trocken**  
Die regulierbare Schweißzeit ist die optimale Vakuufunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel - besonders für Sous-Vide-Garen geeignet.
- **Mit Folienbox für direkte Verarbeitung**
- **Mit ausklappbarem Cutter zum Zuschneiden der Folien**
- Regulierbare Vakuustärke, ideal für weiche oder empfindliche Lebensmittel
- Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe - Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst
- Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge
- Herausnehmbare Vakuukammer
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Erweiterbar mit Universaldeckel zum Vakuuieren von Behältern
- Inkl. 2 gratis Profi-Folienrollen
- Inkl. Vakuuiererschlauch für Behälter

✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe

✓ länger frischer genießen

✓ gesünder Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

Frisch  
bleibt  
frisch!



Art. Nr.	1394
EAN	40 38437 01394 8
Maße (B x H x T)	390 x 90 x 173 mm
Gewicht	1,9 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	120 Watt
Pumpe	ca. 12 L/min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
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 Vakuubeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
59757 Arnsberg  
fon 02932-547 66 0  
fax 02932-547 66 77  
[www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)  
info@caso-germany.de