

# VacuChef 77

Gewerbe-Kammervakuumierer



## Produkteigenschaften

- Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer, nahezu 100 %-Vakuum
- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- Sicheres Vakuumieren und Versiegeln bei feuchten und flüssigen Lebensmitteln, da die Beutel in der Vakuumierkammer mit einer Klammer fixiert werden können
- **Doppelte Schweißnaht (2 x 2,5 mm) – Breite: 29 cm**
- Für Beutel bis zu einer Breite von 30 cm geeignet
- **Starke, schnelle Profi-Vakuumpumpe – 77 Liter/Minute – 4,5 m<sup>3</sup>/h**
- **Maximale Beutelgröße (BxHxT): 300 x 110 x 310 mm**
- Außerhalb des Gerätes ist das Vakuumieren und Schweißen von Strukturbeuteln oder Folienrollen möglich, um z.B. größere Lebensmittel verarbeiten zu können
- Manuelle Druckanzeige
- Geschlossene Vakuumkammer mit gewölbten und transparenten Plexiglasdeckel
- Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion
- Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit

Frisch  
bleibt  
frisch!



Art.Nr.	1420
EAN	40 38437 01420 4
Maße (B x H x T)	359 x 378 x 429 mm
Vakuumkammer	300 x 110 x 350 mm
Gewicht	24,4 kg
Leistung	630 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.