VAKUUMIERER PREMIUM

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Wer kennt das nicht? Lebensmittel vor kurzem gekauft, sind schon nach wenigen Tagen unansehnlich geworden, haben an Geschmack verloren oder sind verdorben.
Die Vakuumierer von Rommelsbacher bieten Ihnen die Lösung.
Die Lebensmittel werden in einen Beutel verpackt, dann die gesamte Luft herausgesaugt und der Beutel sicher verschweißt. Das verlängert die Haltbarkeit auf das 3 – 5 fache.
Geschmack bleibt erhalten: Früchte, Gemüse, Küchenkräuter, Pilze und Nüsse schmecken wie frisch geerntet, wertvolle Vitamine bleiben bewahrt. Wurstwaren und Fleisch behalten ihren frischen Geschmack, während Käse seinen Reifegrad konserviert.
Im luftleeren Raum haben Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilze keine Chance, sich zu entwickeln. Aufbewahrzeiten im Tiefkühler, im Kühlschrank oder in der Speisekammer werden durch vakuumieren entscheidend verlängert.



Technische Daten:

- Type: VAC 200 PREMIUM
- 230 V ~ 300 W • weiß
- das Premiumgerät für gehobene Ansprüche
- hochwertige Kolbenpumpe, 97 % Luftabsaugung
- vollautomatisches Absaugen und Versiegeln von Folienbeuteln
- Vakuum manuell regulierbar
- Kontrolllampen, mit Kabelfach
- Absaugleistung: 10 Liter/Minute
- Vakuum der Pumpe 60 cm/Hg (-0,8 bar)
- Schlauchanschluss zur Vakuumerzeugung in Behältern
- inkl. 10 Beutel, Vakuumierschlauch, Folienmesser
- Abmessungen: 39 x 14 x 10 cm
- EAN: 40 01797 821003

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH • Rudolf-Schmidt-Str. 18 • D-91550 Dinkelsbühl
Telefon+(0)9851/57 58-0 • Fax +(0)9851/57 58 59 • e-mail: info@rommelsbacher.de • Internet: www.rommelsbacher.de