Deforce Electro

Godshuislaan 19
8800 Roeselare

051/22.60.20
info@deforce-electro.be



Merk: Solis
Model: 92217

€ 349,90

7 611210 922179

Omschrijving

SOLIS Vac Professional (Type 572)

Deze professionele vacuümmachine met RVS behuizing en intelligente regeling heeft ook een marineerfunctie.

De SOLIS EasyVac Professional is een professionele vacuümmachine met een solide behuizing van hygiënisch RVS en een supersterke dubbele vacuümpomp die een vacuüm kan bereiken van maximaal -0,85 bar. De afzuigcapaciteit is ongeveer 20 liter per minuut.

De SOLIS EasyVac Professional is voorzien van vele handige functies, zoals een marineerfunctie voor het marineren van bijvoorbeeld vlees, een pulse vacuum functie voor handmatige fijninstelling van het vacuüm, een Instant seal functie voor delicate en drukgevoelige voedingsmiddelen en een intelligente regeling van de sealtemperatuur, waardoor deze ook geschikt is voor gebruik in een koele omgeving.

Met de SOLIS EasyVac Professional kan gekozen worden tussen volautomatisch of handmatig sealen. Er zijn drie verschillende standen voor het instellen van de sealtijd (ook voor vochtige levensmiddelen) en de dubbele 3 mm sealnaad zorgt voor een optimale vacumering. Deze vacuümmachine is geschikt voor zakken en folie met een breedte van maximaal 30 cm. Het folie kan worden geplaatst in een speciaal bewaarvak en met de geïntegreerde foliesnijder maakt u eenvoudig zelf zakken van de gewenste grootte. Bovendien is deze machine uitgerust met een vacuümslang voor het vacumeren van voorraaddozen.

Specificaties

ALGEMEEN			
Vacuümdruk	-0,85 mbar	Zuigvermogen	20 l/min.

FUNCTIES

Instelling droge voeding	Ja	Instelling vochtige voeding	Ja
Lage druk voor fragiele voeding	Ja	Marineerfunctie	Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Dubbele lasnaad	Ja	Maximale breedte verzegelbalk	30 cm
Met vacuümslang	Ja		

STROOM

Vermogen	180