



Merk: **Solis**

Model: 92231



€ 699,90



Omschrijving

De Solis Chamber Vac Pro heeft een behuizing en vacumeerkamer van hoogwaardig edelstaal dat het apparaat een luxe uitstraling geeft. De vacumeerkamer heeft een inhoud van 7 liter en door de 4 ingebouwde vacumeerpompen kan de Solis Chamber Vac Pro zakken tot 30 cm breed en 33 cm lang verwerken. Na het vacumeren worden de zakken met een dubbele sealnaad afgesloten. Zowel de vacumeer- als sealtijd zijn eenvoudig in te stellen op het bedieningspaneel. De deksel heeft een gedempt sluitmechanisme en 10 mm dik veiligheidsglas.

Om ervoor te zorgen dat u na ontvangst direct aan de slag kunt gaan, wordt de Solis Chamber Vac Pro geleverd met 30 vacuümzakken van 28 cm x 33 cm.

Instelbare vacumeer- en sealtijd

Zowel de vacumeer- als de sealtijd zijn handmatig in te stellen

Vloeibare levensmiddelenfunctie

Deze machine is uitstekend geschikt voor het vacumeren van vloeistoffen

Sterke vacuümpomp (tot -1,0 bar)

De Solis Chamber Vac Pro heeft 4 ingebouwde vacumeerpompen voor maximaal 72 liter afzuigcapaciteit per minuut

Gedempt sluitmechanisme

De machine beschikt over een gedempt sluitmechanisme en heeft 10 mm dik veiligheidsglas

Ruime vacumeerkamer

De ruime vacumeerkamer heeft een inhoud van 7 liter

Gladde vacuümzakken

Ook geschikt voor het vacumeren met gladde vacuümzakken



Specificaties

ACCESSOIRES

Geleverd met rollen plastic film Ja

ALGEMEEN

Zuigvermogen 72 l/min.

FUNCTIES

Instelling droge voeding Ja Instelling vochtige voeding Ja

Lage druk voor fragiele voeding Nee Marineerfunctie Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	37 cm	Diepte	40 cm
Dubbele lasnaad	Ja	Gewicht	14,8 kg
Hoogte	27 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Met vacuümslang	Nee		

STROOM

Vermogen 350 W