

Vákuumcsomagolók

Vákuumos rendszerünkkel otthon is professzionális vákuumcsomagolást és higiénikus tartósítást lehet végezni. A vákuumcsomagolás egy olyan művelet, melynek során az élelmiszer vagy egyéb dolog védelme érdekében a zacskóból vagy a tartályból a levegőt eltávolítják. A vákuumcsomagolás egy biztonságos és természetes tartósító eljárás, amely lehetővé teszi, hogy az élelmiszerek tápanyag tartalmukat és organoleptikus tulajdonságaikat a hagyományos tartósító eljárásokhoz viszonyítva hosszabb ideig megőrizzik.



Cikkszám	8000 Miniprofessional	8010 Professional
Vákuumozás és hegesztés	Kézi	Automatikus és kézi
Műszaki jellemzők	Hővédelem a szivattyúhoz és a hegesztő rendszerhez. Szívó kapacitás: 10 liter/perc Max. vákuum: - 800 mbar Maximális felvett teljesítmény: 300 W A szivattyú által felvett maximális energia: 80 - 120 W	
Zárófedél a vákuum tartályokhoz	Van.	
Standard felszerelés	Kód: 8000 A14 adapter a tartályhoz (szívóharang) 20 db Kód: 8000 A02-S dombornyomásos többrétegű zsák 20x30	
Tömeg	4 Kg	4,1 Kg