



Produktdaten	
Art. Nr.	1387
EAN	4038437013870
Maße (BxHxT)	410 x 102 x 200 mm
Gewicht	2,5 kg
Pumpe	Ca. 20 Ltr. /min.
Leistung	160 Watt
Spannung	220 - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	2

## VAKUUMIERER

# GourmetVAC 480

- + Doppelte Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- + Funktionales, flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer**
- + **Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke SVS: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Innenliegender Rollenbehälter mit Cutter**
- + **„Automatic Lock“ - Verschlusssystem: Gerät verschließt beim Vakuumvorgang automatisch**
- + Doppel-Kolbenpumpe (20L/min) und kraftvoller Motor
- + Praktische Fortschrittsanzeige
- + Vielseitige Funktionen: manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- + **Regulierbare Schweißzeit**
- + Behälter- und Marinierfunktion für Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern
- + **Innovative Memory-Funktion zum Wiederholen der letzten Vakuumstärke**
- + Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 30 x 300 cm, 10 Beutel 20 x 30 cm + Vakuumierschlauch für Behälter\*\*
- ✓ **Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe**
- ✓ **Bis zu 8x länger frische Lebensmittel**
- ✓ **Gesünder essen – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten**

\*Bei Registrierung auf [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

\*\*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten