

SOLIS Vac Pro Metal & Black

Type 569

Avec cette machine sous vide, vous pouvez conditionner tous les aliments secs comme humides.

SINCE 1908

Solis



Maniement simple

Grâce à ses boutons, le fonctionnement de la machine à vide est très simple.



Deux vitesses

Les aliments fragiles peuvent facilement être mis sous vide grâce aux 2 vitesses.



Rangement pratique

À l'intérieur de la machine à vide se trouve un rangement pratique pour le tuyau d'aspiration.



Manuel ou automatique

Soudure manuelle ou automatique, au choix.



Aliments divers

Deux modes de fonctionnement différents, pour les aliments secs et les aliments humides



Avec tuyau d'aspiration

Avec tuyau d'aspiration pratique pour mettre sous vide les boîtes.



Caractéristiques

- + Pompe d'aspiration ultra puissante (-0,8 bar)
- + Pour les sacs plastiques jusqu'à 30 cm de large
- + Avec 10 sacs sous vide de 22 x 30 cm, 8 sacs sous vide de 28 x 40 cm et 1 tuyau d'aspiration
- + Super-compact
- + Cordon de soudure ultralarge de 2,5 mm
- + Débit d'aspiration: env. 12 l/min

Spécifications

N° art. :	922.13 922.11
Couleur :	Argent Noir
Puissance :	120 Watt
Poids :	1,45 kg
Dimensions :	36,5 x 7 x 14,2 cm (l x h x p)
Code EAN :	7611210922131 7611210922117

So Swiss, so Solis.