

SOLIS Vac Premium

Type 574

Cette machine sous vide a également une fonction Pulse Vacuum.



Pompe ultrasolide

Les aliments secs, humides, durs ou mous, cette machine peut tout emballer.



Maniement simple

Panel de contrôle simple et couvercle d'un metal special ne laissant pas de marques de doigts.



Compartiments intégrés

S'il y a un surplus d'humidité, il sera récupérer dans le bac d'égouttage.



Pulse fonction

Fonction de mise sous vide par impulsion par un réglage manuel précis.



Avec tuyau d'aspiration

Avec tuyau d'aspiration pour emballer sous vide les sacs et les boîtes.



Fonction Instant Seal

La fonction Instant Seal pour la mise sous vide des aliments délicats.



Caractéristiques

- + Deux modes de fonctionnement pour aliments secs et humides
- + Choix entre soudure manuelle ou entièrement automatique
- + Puissance d'aspiration : environ 9 l/minute
- + Cordon de soudure ultra large de 2,5 mm
- + Pour sachets et films jusqu'à 30 cm de largeur

Spécifications

N° art. :	922.21
Couleur :	Argent/Noir
Puissance :	110 Watt
Poids :	1,6 g
Dimensions :	37 x 7 x 14,5 cm (l x h x p)
Code EAN :	7611210922216

So Swiss, so Solis.