

SINCE 1908

Solis

## SOLIS Vertivac Plus

Type 5703

Système de mise sous vide entièrement automatique et peu encombrant avec compartiment pour rouleau, coupe-film, fonctions ingénieuses de vide par impulsion (Pulse Vacuum) et de soufflage d'air (Pulse Blow) et tableau de commande par touches tactiles. Les aliments restent frais jusqu'à 8 fois plus longtemps, sans aucun conservateur.



### Fonction Pulse Blow

Remplit les sachets d'air pour protéger les aliments et les produits sensibles à la pression.



### Faible encombrement

Du fait que la machine peut être posée sur le côté, elle se range facilement dans un placard.



### Soudure simple ou double

Pour le scellage, vous pouvez choisir entre une soudure simple pour les aliments secs ou double pour les aliments humides.



### Compartiment de rangement

La machine dispose d'un compartiment de rangement avec coupe-film pour les rouleaux de film Solis.



### Fonction mémoire

Utilisez la fonction de mémoire pour enregistrer vos réglages et les réutiliser facilement.



### Commodité

L'utilisation est simple grâce à des touches tactiles sensibles et faciles à nettoyer.



### Caractéristiques

- + Fonction marinade
- + Bac égouttoir amovible
- + Deux modes de fonctionnement différents pour aliments secs et humides
- + Puissance d'aspiration : environ 13 l/minute
- + Pompe d'aspiration ultra puissante (jusqu'à -0,8 bar)
- + Pieds antidérapants

### Spécifications

N° art. :	922.29
Matériel/Couleur :	Inox/Noir
Puissance :	130 Watt
Poids :	env. 3,1 kg
Dimensions :	env. 38,5 x 23 x 12,5 cm (l x h x p)
Code EAN :	7611210922292

So Swiss, so Solis.