

SOLIS Vac Premium

Type 574

Dit solide volautomatische vacuümsysteem is geschikt voor droge, vochtige én kwetsbare levensmiddelen en is mede dankzij de efficiënte Pulse functie een ware verrijking in iedere (hobby) keuken.



Voor vele voedingsmiddelen

Droog, vochtig, hard of zachte levensmiddelen; deze machine kan alles vacumeren.



Met lekbakje

Mocht er vocht meekomen, dan wordt dit voor een eenvoudige reiniging in het afneembare lekbakje opgevangen.



Met vacuümslang

Met handige vacuümslang om ook voorraadbussen te kunnen vacumeren.



Eenvoudige bediening

Duidelijk bedieningspaneel en een voor vingerafdrukken ongevoelige afdekking van edelstaal.



Pulse Vacuum functie

Er is een Pulse Vacuum functie voor handmatige fijninstelling van het vacuüm.



Instant Seal functie

De Instant Seal functie maakt het mogelijk om ook gevoelige voedingsmiddelen te vacumeren.

SINCE 1908

Solis



Kenmerken

- + Twee verschillende gebruiksmodi voor vochtige en droge levensmiddelen
- + Naar keuze volautomatisch of handmatig sealen
- + Afzuigcapaciteit ca. 9 liter per minuut
- + Extra dikke sealnaad van 2,5 mm
- + Voor zakken en folie met een breedte van maximaal 30 cm

Specificaties

| | |
|-------------|---------------------------------|
| Artikelnr.: | 922.21 |
| Kleur: | Zilver/Zwart |
| Vermogen: | 110 Watt |
| Gewicht: | 1,6 g |
| Afmetingen | 37 x 7 x 14,5 cm (b x h x d) |
| EAN Code: | 7611210922216 |

So Swiss, so Solis.