

GASTROBACK®



DESIGN VAKUUMIERER BASIC



**PERFEKT FÜR
HAUSHALT, GEWERBE,
JÄGER & ANGLER**



INFO

www.gastroback.de

GASTROBACK®

Design Vakuuierer Basic



**PERFEKT FÜR
HAUSHALT, GEWERBE,
JÄGER & ANGLER**

Voraussichtlich lieferbar Anfang September 2021

Beschreibung:

- Ideal zum Bevorraten, Frischhalten und Sous-Vide-Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Mit integrierter Folien-Schneidevorrichtung
- Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- 4 Funktionen: Dry Food, Moist Food, Pulsefunktion, Behälterfunktion
- Dry Food für trockene Lebensmittel, Moist Food für z.B. Fisch und Fleisch
- Pulse Funktion, weiche Lebensmittel schonend Vakuumieren
- Behälterfunktion, Vakuumieren von Saucen, Suppen und Säften oder zum Unterdruck-Marinieren (Behälter optional erhältlich)
- Hochwertige Design-Edelstahlfront
- Vakuum der Pumpe 0,6 - 0,8 bar; 11 Liter/Min
- Sensor Touch Bedienung
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Für Beutel und Rollen bis zu 30 cm Breite
- Leichte und schnelle Reinigung der Vakuumkammer
- 5 goffierte Folienbeutel (22 x 30 cm) und 5 goffierte Folienbeutel (28 x 40 cm), mikrowellengeeignet, sous vide geeignet und kochfest

MIT INTEGRIERTER FOLIEN-SCHNEIDEVORRICHTUNG



- » Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge
- » 11 Liter/Min. Vakuuierleistung



BEHÄLTERFUNKTION

zum Vakuumieren von Saucen, Suppen oder zum Unterdruck-Marinieren.
Behälterset optional erhältlich
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Art.Nr.:	46009	Maße:	T: 16,4 cm x B: 39,4 cm x H: 8,7 cm
EAN-Nr.:	4016432460097	Leistung:	220 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W
		Gewicht:	Ca. 1,4 kg
UVP:	79,99 €	VE:	6 Stck

