

<b>Produktgruppe</b>	Vakuuierer	Vakuuierer	Vakuuierer	Vakuuierer	professioneller Vakuuierer	professioneller Kammervakuuierer - Nahezu 100 % Vakuum
<b>Artikelnummer</b>	2008865	2008866	2008868	2008869	2008837	2008867
<b>EAN</b>	40 38437 01384 9	40 38437 01386 3	40 38437 01525 6	40 38437 01527 0	40 38437 01407 5	40 38437 01417 4
<b>Artikelbezeichnung</b>	CASO GourmetVAC 180	CASO GourmetVAC 380	CASO VRH 490 advanced	CASO VRH 690 advanced	CASO FastVac 4008	CASO VacuChef 40
<b>Produkteigenschaften</b>	vollautomatisches Vakuuierersystem doppelte Schweißnaht Schweißnaht bei max. 30 cm herausnehmbarer Vakuukammer Vakuuregulierung elektronische Temperaturüberwachung Kolbenpumpe (9L/min) - - - - -	vollautomatisches Vakuuierersystem doppelte Schweißnaht Schweißnaht bei max. 30 cm herausnehmbarer Vakuukammer Vakuuregulierung elektronische Temperaturüberwachung Kolbenpumpe (15L/min) Innenliegender Rollenbehälter mit Cutter Vakuubehälter Funktion regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel - - - -	vollautomatisches und manuelles Vakuuierersystem mit 100er Multi-Zyklus einfache Schweißnaht Schweißnaht bei max. 30 cm herausnehmbarer Vakuukammer Vakuuregulierung elektronische Temperaturüberwachung Kolbenpumpe (12L/min) - Vakuubehälter Funktion regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel - - - -	vollautomatisches und manuelles Vakuuierersystem mit 150er Mult-Zyklus doppelte Schweißnaht Schweißnaht bei max. 30 cm herausnehmbarer Vakuukammer Vakuuregulierung elektronische Temperaturüberwachung Doppel-Kolbenpumpe (bis zu 20 L/min) Innenliegender Rollenbehälter mit Cutter Vakuubehälter*- und Marinierfunktion 3 regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel - - - -	vollautomatisches und manuelles Vakuuierersystem doppelte Schweißnaht Schweißnaht bei max. 40 cm - Vakuuregulierung elektronische Temperaturüberwachung Vakuumpumpe 20 L/min Innenliegender Rollenbehälter mit Cutter Vakuubehälter*- und Marinierfunktion regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel austauschbarer Schweißbalken regulierbare Schweißzeit regulierbare Vakuumstärke komplett aus Edelstahl	vollautomatisches und manuelles Vakuuierersystem doppelte Schweißnaht Schweißnaht bei max. 25 cm - Vakuuregulierung elektronische Temperaturüberwachung Vakuumpumpe 70 L/min - Vakuubehälter*- und Marinierfunktion regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel - regulierbare Schweißzeit regulierbare Vakuumstärke Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas

