



AVS501



140
WATTS



VOLAUTOMATISCH VACUÛM-SEALAPPARAAT

- Voor vacuüm zuigen en luchtdicht bewaren van vis, vlees, groenten, fruit, etc.
- Etenswaren blijven 8x langer houdbaar en behouden hun smaak en kleur
- Met 1 druk op de knop vacuüm zuigen en daarna luchtdicht afsluiten
- Behuizing van hoogwaardig kunststof met naadloos soft-touch bedieningspaneel
- Krachtige vacuümpomp van maar liefst -0,85 bar en een capaciteit van 10 liter/minuut
- Met 3 separate functies: Vacuümzuigen / Afsluiten / Vacuümzuigen + Afsluiten
- Keuzeschakelaar met indicatielampje voor vochtige of droge etenswaren
- Keuzeschakelaar met indicatielampje voor lage of hoge vacuümzuigkracht
- Stopknop voor vacuümregeling, ideaal voor delicate etenswaren
- Elektronische temperatuurcontrole van de lasnaad
- Licht in gewicht, eenvoudig op te bergen en met handig snoeropbergvak
- Afneembare deksel voor eenvoudige reiniging en optimale hygiëne.
- Inclusief slangetje voor vacuumbewaardozen, vacuüm flesstoppen, etc... (niet meegeleverd)
- Zowel te gebruiken met losse foliezakken als folierollen
- Inclusief 10 gratis herbruikbare kwaliteitsvacuümzakken van 20 x 30 cm, geschikt voor vriezer, magnetron en kokend water
- Met GS-gecertificeerd keurmerk = extra hoge kwaliteit en veiligheidsstandaard
- 5 jaar garantie



TECHNISCH

VERPAKKING

GEWICHT

AANTALLEN

BARCODE

140
Watts

220
240
Volts

50
Hz

42
cm

x

11.5
cm

x

19
cm

1.53
kg net

1.85
kg gross

6x

120x

