

FastVac 4000

Professionelles Vakuumsystem



Produkteigenschaften

- vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel : Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- Komplett aus Edelstahl
- **Regulierbare Vakuumstärke** – individuell einstellbar, sodass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden
- **Beutel und Rollen bis zu 40 cm Breite**
- **doppelte Schweißnaht**
- **starke Vakuumpumpe – 20 L/Minute**
- **gewerblich nutzbar**
- Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- **Pulse- Funktion:** die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher
- **Marinier- Funktion:** in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- **Vakuumbehälterfunktion** Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern

Frisch
bleibt
frisch!



Doppelte
Schweißnaht

Art. Nr.	1405
EAN	40 38437 01405 1
Maße (B x H x T)	515 x 285 x 160 mm
Gewicht	6 kg
Leistung	350 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
VPE	1 Stück
Vertriebssystem*	Premium

*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektiven Vertriebsvertrag



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.