

Merk: Solis

Model: 92229



€ 219,90



Omschrijving

De Solis Verti Vac Plus heeft een behuizing van hoogwaardig edelstaal dat het apparaat een luxe uitstraling geeft. Het vacuümsysteem kan zakken en folie van maximaal 30 cm breed verwerken. Na het vacumeren kiest u of de zakken met een dubbele of enkele sealnaad afgesloten moeten worden. Zowel de vacumeer- als sealtijd zijn eenvoudig in te stellen op het bedieningspaneel.

De machine is geschikt voor zowel vochtige als droge voedingsmiddelen en heeft een Instant Seal functie voor delicate en drukgevoelige levensmiddelen. Uniek aan dit vacuümsysteem is de geheugenfunctie en de Pulse Blow functie voor het volblazen van zakken met lucht ter bescherming van drukgevoelige producten.

Om ervoor te zorgen dat u na ontvangst direct aan de slag kunt gaan, wordt de Solis Verti Vac Plus geleverd met 2 Folierollen, 10 zakken en een vacuümslang.

Pulse Blow Functie

Deze machine beschikt over een Pulse Blow Functie voor het volblazen van zakken met lucht ter bescherming van drukgevoelige producten

Enkele of dubbele sealnaad

Naar keuze een enkele of dubbele sealnaad

Geheugenfunctie

De Solis Vac Verti Plus beschikt over een unieke geheugenfunctie

Plaatsbesparende kleine voetprint

Dankzij de kleine voetprint is de Solis Vac Verti Plus eenvoudig op te bergen

Opbergvak met foliesnijder

Deze machine beschikt over een handig opbergvak voor rollen folie en een foliesnijder

Volautomatisch vacuümsysteem

Ideaal voor het professioneel bewaren van voorraden

Specificaties

ALGEMEEN

Zuigvermogen 13 l/min.

FUNCTIES

Instelling droge voeding Ja Instelling vochtige voeding Ja

Lage druk voor fragiele voeding Ja Marineerfunctie Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Dubbele lasnaad Ja Materiaal Roestvrij staal (RVS)

Met vacuümslang Ja

STROOM

Vermogen 130 W