



ECG VS 110 B10

Vakuümierer

Product code: 100000474256

EAN: 8592131307315

- 5-mal längere Aufbewahrungszeit
- Hervorragend zum Vakuümgaren Sous-Vide, Aufbewahren von Lebensmitteln, Marinieren
- Kompaktes Design für einfache Aufbewahrung
- Edelstahl-Finish

- Vakuümfolienschweißgerät
- 5-mal längere Lebensmittellagerung
- Hervorragend geeignet für Sous-Vide-Vakuümgaren, Aufbewahren von Lebensmitteln und Marinieren
- Siegel- und Vakuümpackungsprogramme
- Maximale Beutelbreite: 30 cm

- Kompressorleistung: 9 l / min
- Vakuümpumpenunterdruck: -0,65 bar
- Einfache und intuitive Bedienung
- Rutschfeste Füße für sicheren Betrieb
- Kompaktes Design für einfache Aufbewahrung
- Edelstahlfinish

- Packungsinhalt: 10 Vakuümbbeutel
 - 5 Beutel 20 × 30 cm
 - 5 Beutel 28 × 40 cm
- Spannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
- Leistung: 100 W
- Schweißzeit: 6–10 Sekunden
- Vakuümp- und Schweißzeit: 10–20 Sekunden

Technische Parameter

Anschlusswert (W)	100
Kabellänge (cm)	1,2

Produktbeschreibung

Funktion	Vakuum & Versiegeln
Vakuumleistung	Druck -0,65 bar
Kapazität	9l / min
Schweißband (mm)	2,5
Schweißbreite (mm)	300
Betriebsanzeige	Ja

Design

Farbige Ausführung	Weiß
--------------------	------

Zubehör

Taschen	5 x 20*30cm / 5 x 28*40cm
---------	---------------------------

Gewicht & gröÙe

BREITE (MM)	395
HÖHE (MM)	59

LÄNGE (MM)	810
GEWICHT (KG)	0.9

Gewicht & gröÙe (Brutto)

BREITE SAMT VERPACKUNG (MM)	460
HÖHE SAMT VERPACKUNG (MM)	90
TIEFE SAMT VERPACKUNG (MM)	115
GEWICHT SAMT VERPACKUNG (KG)	1.4