

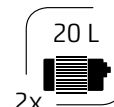


- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Mit innovativer CASO Food Manager App

- + Kostenlose App
- + Einfache Verwaltung
- + Mit Erinnerungsfunktion
- + Schnelle Vorratskontrolle
- + **SAVE FOOD** - weniger Lebensmitteln wegwerfen



Produktdaten

Art. Nr.	1527
EAN	4038437015270
Maße (BxHxT)	400 x 120 x 195 mm
Gewicht	2,8 kg
Pumpe	Ca. 20 Ltr./min.
Leistung	130 W
Spannung	220 V - 240 V, 50Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

VAKUUMIERSYSTEM

VRH 690 advanced



- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Schweißen
  - **3 regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel**
  - Regulierbare Vakuumstärke für harte und weiche Lebensmittel
  - Manuelles Verschweißen
  - Vakuumbehälter\*\* - und Marinierfunktion
  - **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Langlebige Doppel-Kolbenpumpe mit bis zu 20 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,9 bar**
- + **Für eine besonders stabile, 2,5 mm starke Doppel-**

**schweißnaht von bis zu 30 cm Breite**

- + **Multi-Zyklus: Bis zu 150 Zyklen non-stop möglich**
- + **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter**
- + Bequeme Einhandbedienung durch klappbaren Verschlussgriff
- + Praktische Fortschrittsanzeige
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1 Vakuumierschlauch für Behälter

\*Bei Registrierung auf [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

\*\*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten