

Vac Prestige (Typ 575)

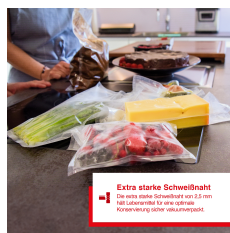
Automatisches Vakuumversiegelungssystem Premium

- 2 Vakuumiergeschwindigkeiten und eine Sofortversiegelungsfunktion
- Extra starke Schweißnaht von 2,5 mm
- Mit Pulse-Vakuum-Funktion
- Für Dauerbetrieb (30 bis 40 Tüten) geeignet

Artikelnummer: **S0100**
 EAN: 7611210922209
 UVP: 159,90 EUR
 EK: nach Login



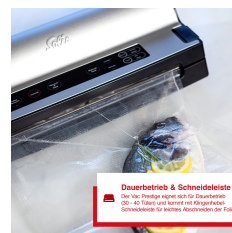
Für alle Lebensmittel
 Das flexible Lager- & Transportieren für trockene und feuchte Lebensmittel sowie alle Fleischsorten für Dauerfrischen.



Extra starke Schweißnaht
 Das extra starke Schweißnaht von 2,5 mm für Lebensmittel für eine optimale Konservierung deiner Lebensmittel.



Marinier-Funktion
 Rühren und Garen lassen dank der Marinierfunktion besonders gut in Fleisch oder Fisch an (wasserlösliche) sauren einziehen.



Dauerbetrieb & Schneideleiste
 Das Solis Prestige eignet sich für Dauereinsatz (30-40 Tüten) und kommt mit Klingenset-Schnellwechsler für leichtes Wechseln der Folie.



Lieferumfang
 • 1x Solis Prestige Vakuumversiegelung Typ 575
 • 1x Schneideleiste
 • 1x Vakuumsack
 • 1x Vakuumschleifer

Artikel-Abmessungen (LxBxH): 400 x 106 x 191 mm
 Gewicht (netto): 2317 g
 Karton-Abmessungen (LxBxH): 450 x 290 x 155 mm
 Gewicht (brutto): 3430 g

SVS GmbH
 Gördelingerstr. 47, D-38100 Braunschweig
 www.svs-vertrieb.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 19.04.2025

