

EasyVac Pro Metal (Typ 569)

Vakuumiergerät für trockene und feuchte Lebensmittel

- Für alle Lebensmittel geeignet
- Extra starke Schweißnaht von 2,5 mm
- Leistungsstarke Vakuumpumpe mit -0,8 bar Druck
- Für bis zu 30 cm breite Beutel
- Inklusive 10 Beutel (22 x 30 cm), 8 Beutel (28 x 40 cm), Vakuumschlauch



Artikelnummer: **S0134**
 EAN: 7611210922131
 UVP: 99,90 EUR
 EK: nach Login



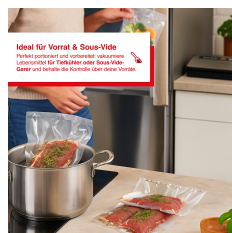
Universell einsetzbar
 Das EasyVac Pro eignet sich bestens für feuchte, trockene, empfindliche Zutaten, Rohfleisch, Grillfleisch, Schokolade, Nougat, etc.



Zuverlässig mit starker Technik
 Mit der Power-Vacuum-Schweißnaht bleibt das Essen sicher versiegelt, damit auch große Portionen lange frisch bleiben.



Kompaktheit trifft cleveres Design
 Das EasyVac Pro bietet elegant diese Vorteile in sinnvoller Eleganz – groß in Leistung, ausdauernd in Haltbarkeit und immer griffbereit.



Ideal für Vorrat & Sous-Vide
 Perfekt geeignet für professionelles Sous-Vide, Lagerung für Partykeller oder Sous-Vide-Chef und natürlich die Hobbyküche über viele Monate.



Lieferumfang
 • EasyVac Pro Metal
 • Vakuumschlauch 10 m lang
 • 10 Vakuumbags 22x30 cm
 • 8 Vakuumbags 28x40 cm

Artikel-Abmessungen (LxBxH): 375 x 70 x 142 mm
 Gewicht (netto): 1568 g
 Karton-Abmessungen (LxBxH): 375 x 100 x 207 mm
 Gewicht (brutto): 2301 g



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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 11.07.2026