



EASYVAC PRO Typ/Type 569

Vollautomatisches Vakuumier-System für trockene und feuchte Lebensmittel. Système de mise sous vide entièrement automatique pour aliments secs et humides.

- Produktmerkmale:**
- 2 verschiedene Betriebsarten für trockene und feuchte Lebensmittel
 - Spezialfunktion für delikate und druckempfindliche Lebensmittel
 - Wahlweise vollautomatisches oder manuelles Verschweißen
 - Superstarke Absaugpumpe (bis zu -0,8 bar)
 - Für bis zu 30 cm breite Beutel und Folien
 - Extra dicke Schweissnaht von 2,5 mm
 - Schlauchanschluss zur Vakuumierung in Behältern
 - Superkompakt: 37 x 14,4 x 7,4 cm
 - Gewicht: ca. 1,45 kg
- Caractéristiques du produit:**
- 2 modes de fonctionnement différents, pour aliments secs et pour aliments humides
 - Fonction spéciale pour les aliments délicats et sensibles à la pression
 - Scellement manuel ou entièrement automatique, au choix
 - Pompe d'aspiration ultra-puissante (jusqu'à -0,8 bar)
 - Pour les sachets et pellicules jusqu'à 30 cm de large
 - Soudure très épaisse de 2,5 mm
 - Raccord pour tuyau servant à faire le vide dans des récipients
 - Supercompact: 37 x 14,4 x 7,4 cm
 - Poids: environ 1,45 kg
- Lieferumfang:**
- 1 EasyVac Pro Vakuumier-System
 - 10 Vakuumierbeutel (22 x 30 cm)
 - 8 Vakuumierbeutel (28 x 40 cm)
 - 1 Vakuumierschlauch
- Composition de la livraison:**
- 1 système de mise sous vide EasyVac Pro
 - 10 sachets de mise sous vide (22 x 30 cm)
 - 8 sachets de mise sous vide (28 x 40 cm)
 - 1 tuyau servant à faire le vide

Praktisches Fach im Innern des Deckels zur Aufbewahrung des Vakuumierschlauches. Pratique compartiment à l'intérieur du couvercle pour le rangement du tuyau servant à faire le vide.

Solis of Switzerland AG
CH-8152 Glattbrugg-Zürich, Switzerland, www.solis.com

EASYVAC PRO Typ/Type 569

Vollautomatisches Vakuumier-System für trockene und feuchte Lebensmittel.

Système de mise sous vide entièrement automatique pour aliments secs et humides.

Ideal für die professionelle Vorratshaltung. Hält Lebensmittel bis zu 4x länger frisch und spart Zeit, Geld und Aufwand.

Idéal pour la conservation professionnelle des provisions. Maintient les denrées alimentaires fraîches jusqu'à 4 fois plus longtemps et économise du temps, de l'argent et de la peine.

- Für trockene und feuchte Lebensmittel
Pour aliments secs et humides
- Spezialfunktion für druckempfindliche Lebensmittel
Fonction spéciale pour les aliments sensibles à la pression
- Vakuum bis zu -0,8 bar
Vide jusqu'à -0,8 bar
- Vollautomatisch
Entièrement automatique



Lebensmittel bleiben bis zu 4x länger frisch – ohne Konservierungsstoffe. Vakuumieren vor dem Tiefkühlen schützt vor Gefrierbrand und Aromaverlust. Les aliments restent frais jusqu'à 4x plus longtemps, sans conservateur. La mise sous vide avant congélation protège des brûlures de congélation et des pertes d'arômes.



6. Tipp **BEST IN TEST**
SWITZERLAND



Erzeugt ein Vakuum von bis zu -0,8 bar.
Crée un vide pouvant atteindre -0,8 bar.



Eignet sich auch zur Vakuum-Erzeugung in Behältern.
Convient également pour faire le vide dans des récipients.

EASYVAC PRO Typ/Type 569

Fully automatic vacuum packing system for wet or dry foods. Volautomatisch vacumeersysteem voor droge en vochtige levensmiddelen.

- Product features:**
- 2 operating modes, for wet or dry food
 - Special function for delicate or pressure-sensitive foods
 - Select between fully-automatic and manual sealing process
 - Super-strong suction pump (up to -0,8 bars)
 - For bags and foils up to 30 cm wide
 - Extra thick 2,5 mm weld seam
 - Hose connection, used to generate a vacuum in containers
 - Super compact: 37 x 14,4 x 7,4 cm
 - Weight: approx. 1,45 kg
- Productkenmerken:**
- Twee verschillende gebruikswijzen voor droge en vochtige levensmiddelen
 - Speciale functie voor delicate en drukgevoelige levensmiddelen
 - Naar keuze volautomatisch of handmatig sealen
 - Supersterke afzuigpomp (max. -0,8 bar)
 - Voor zakken en folie met een breedte van max. 30 cm
 - Extra dikke sealnaad van 2,5 mm
 - Slangaansluiting voor het vacumeren van flessen, potten, e.d.
 - Supercompact: 37 x 14,4 x 7,4 cm
 - Gewicht: ca. 1,45 kg
- Inhoud van de levering:**
- 1 EasyVac Pro vacumeersysteem
 - 10 vacumeerzakken (22 x 30 cm)
 - 8 vacumeerzakken (28 x 40 cm)
 - 1 vacumeerslang

Scope of delivery:

- 1 EasyVac Pro vacuum packing system
- 10 vacuum packing bags (22 x 30 cm)
- 8 vacuum packing bags (28 x 40 cm)
- 1 vacuuming hose

Practical compartment inside the lid to store the vacuuming hose. Praktisch vak aan de binnenkant van het deksel voor het opbergen van de vacumeerslang.

Solis of Switzerland AG
CH-8152 Glattbrugg-Zürich, Switzerland, www.solis.com

EASYVAC PRO Typ/Type 569

Fully automatic vacuum packing system for wet or dry foods.

Volautomatisch vacumeersysteem voor droge en vochtige levensmiddelen.

Ideal for professional storage. Keeps food fresh up to 4 times as long and saves time, money and effort.

Ideaal voor het professioneel op voorraad houden van voedingswaren. Houdt levensmiddelen tot vier keer zo lang vers en bespaart tijd, geld en moeite.

- For wet or dry foods
Voor droge en vochtige levensmiddelen
- Special function for pressure-sensitive foods
Speciale functie voor drukgevoelige levensmiddelen
- Vacuum pressure to -0,8 bars
Vacuum tot -0,8 bar
- Fully automatic
Volautomatisch



Food stays fresh up to 4 times as long – without the use of any preservatives. Vacuum packing before freezing protects the product against freezer burn and loss of aroma. Levensmiddelen blijven vier keer zo lang vers – zonder conserveermiddelen. Vacumeren voor het diepvriezen beschermt tegen vriesbrand en aromaverlies.

6. Tipp **BEST IN TEST**
SWITZERLAND



Generates a vacuum pressure of up to -0,8 bars.
Geneert een vacuum van maximaal -0,8 bar.



Also suitable for generating a vacuum in containers.
Ook geschikt voor het vacumeren van flessen, potten, e.d.



Erhältliches SOLIS-Zubehör:
Accessoires SOLIS disponibles:
Available as a SOLIS accessory:
Verrijgbare SOLIS accessoires:

Multifunktionale Behälter mit Deckel. Extrem robust und für Lagerung im Keller, Kühlschrank oder Tiefkühler bis -20° C geeignet.
Récipients multifonctions avec couvercle extrêmement robustes pour stockage à court, au réfrigérateur ou au congélateur (jusqu'à -20° C).
Intérieur apte au contact alimentaire.
Parfait 3-layers vacuum bags and foils with food-safe inner coating.
Garantie d'étanchéité vacumerezakken en van levensmiddelen gestikte binnencoating.
voor opslag in een kelder, in de koelkast of vriezer (tot -20° C).
Multifunctionale vorraadkasten met deksel. Extrem robust en geschikt voor opslag in een kelder, in de koelkast of vriezer (tot -20° C).

Planteert 3-schichtige Vakuumbeurte und -folien mit Lebensmitteltichter Innenbeschichtung.
Sachets et pellicules de mise sous vide brevetés, constitués d'un film à 3 couches avec revêtement intérieur apte au contact alimentaire.
Parfait 3-layers vacuum bags and foils with food-safe inner coating.
Garantie d'étanchéité vacumerezakken en van levensmiddelen gestikte binnencoating.
De accessoires zijn verkrijgbaar bij de vakspecalist, bij SOLIS-shops en let bij de aanschaf van accessoires op dat u originele SOLIS producten koopt.
This accessory is available from specialists retail outlets, from SOLIS shops and from www.solis-online-shop.ch.
Lorsque vous achetez des accessoires, vérifiez à ce que ce soit des produits d'origine SOLIS. Les accessoires sont disponibles chez les revendeurs spécialisés. Fachhandel, in den SOLIS-Shops und unter www.solis-online-shop.ch erhältlich.
Achten Sie beim Zubehörkauf auf Original SOLIS-Produkte. Das Zubehör ist im Vollautomatisches Vakuumier-System.
Système de mise sous vide entièrement automatique.
Fully automatic vacuum packing system.
Volautomatisch vacumeersysteem.



EASYVAC PRO
Typ/Type 569



Art.-Nr. 922.11

7 611210 922117