

SINCE 1908

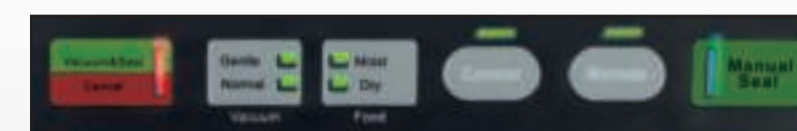


SOLIS VAC PLUS Typ/Type 571

Automatisches Vakuumier-System mit Rollenfach und integriertem Folienschneider.
Système automatique de mise sous vide avec compartiment pour rouleau de film plastique et coupe film intégré.

- Produktmerkmale:**
- 2 verschiedene Betriebsarten für trockene und feuchte Lebensmittel
 - 2 Vakuumiergeschwindigkeiten wählbar
 - Superstarke Absaugpumpe (bis zu -0,8 bar)
 - Absaugleistung: ca. 12 l/min. Marinierfunktion
 - Instant Seal Funktion für delikate und druckempfindliche Lebensmittel
 - Wahlweise vollautomatisches oder manuelles Verschweissen
 - Für bis zu 30 cm breite Beutel und Folien
 - Extra dicke Schweissnaht von 2,5 mm
 - Schlauchanschluss zur Vakuumierung in Behältern
 - Aufbewahrungsfach für Folienvolle und Rollenschneder
 - Abmessungen: ca. 40 x 9,5 x 19 cm
 - Gewicht: ca. 2,15 kg
- Caractéristiques du produit:**
- 2 modes de fonctionnement différents pour aliments secs et aliments humides
 - Choix entre 2 vitesses de mise sous vide
 - Pompe d'aspiration ultra-puissante (jusqu'à -0,8 bar)
 - Débit d'aspiration: env. 12 l/min
 - Fonction marinade
 - Fonction scellément instantané pour les aliments délicats et sensibles à la pression
 - Choix entre scellément manuel ou entièrement automatique
 - Pour des sachets et films jusqu'à 30 cm de large
 - Soudure extra-large sur 2,5 mm
 - Raccord pour tuyau permettant de faire le vide dans des récipients
 - Compartiment de rangement pour le rouleau de film et le coupe-film
 - Dimensions: env. 40 x 9,5 x 19 cm
 - Poids: env. 2,15 kg

- Lieferumfang:**
- 1 SOLIS VAC PLUS Vakuumier-System
 - 1 Folienvolle 20 x 300 cm
 - 1 Folienvolle 30 x 300 cm
 - 5 Vakuumierbeutel 20 x 30 cm
 - 5 Vakuumierbeutel 30 x 40 cm
 - 1 Vakuumierschlauch
- La livraison comprend:**
- 1 système de mise sous vide SOLIS VAC PLUS
 - 1 rouleau de film 20 x 300 cm
 - 1 rouleau de film 30 x 300 cm
 - 5 sachets de mise sous vide 20 x 30 cm
 - 5 sachets de mise sous vide 30 x 40 cm
 - 1 tuyau de mise sous vide



Leicht zu reinigende und bedienerfreundliche Foliensatstatur.
Clavier à membrane facile à nettoyer et à utiliser.

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

SOLIS VAC PLUS Typ/Type 571

Automatic vacuum packing system with roll compartment and integral foil cutter.

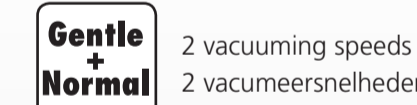
Automatisch vacumeersysteem met rollenvak en geïntegreerde foliesnijder.

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



2 vacuuming speeds
2 vacumeersnelheden



Vacuum pressure to -0,8 bars
Vacuüm tot -0,8 bar



Marinating function
Marineerfunctie



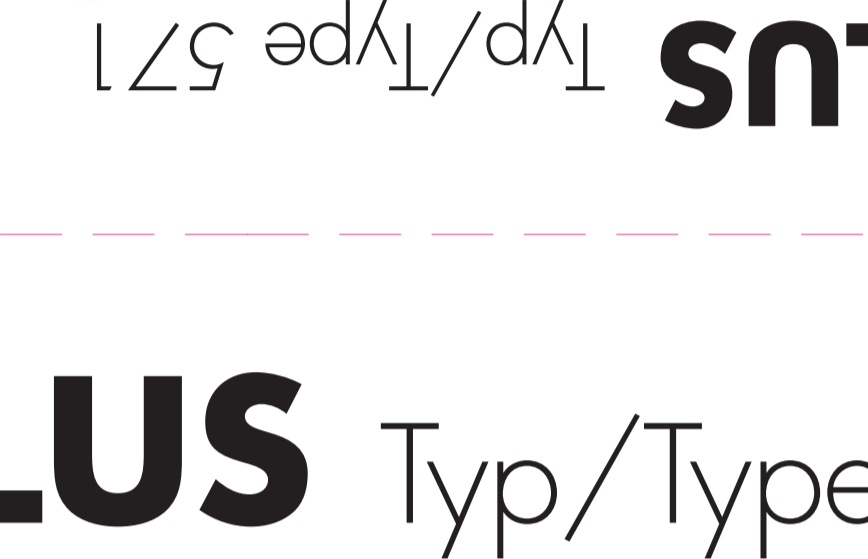
Food stays fresh up to 4 times as long – without the use of any preservatives. Vacuum packing before freezing protects the product against freezer burn and loss of aroma.
Levensmiddelen blijven vier keer zo lang vers – zonder conserveringsmiddelen. Vacuümen voor het diepvriezen beschermt tegen vriesbrand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



Integral foil roll compartment with foil cutter.
Geïntegreerd vak voor folierol met foliesnijder.



Can also be used to generate vacuum in containers. With a clever marinating function.
Ook voor het vacuümen van flessen, potten e.d. en met een geniale marineerfunctie.



Automatic vacuum packing system with roll compartment and integral foil cutter.

Automatisch vacumeersysteem met rollenvak en geïntegreerde foliesnijder.

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

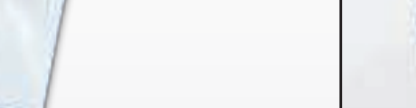
Ideaal voor het professioneel op voorraad houden van voedingswaren. Houdt levensmiddelen tot vier keer zo lang vers en bespaart tijd, geld en moeite.



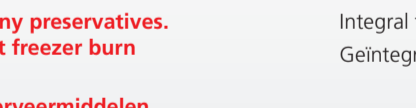
For wet or dry foods
Voor droge en vochtige levensmiddelen



2 vacuuming speeds
2 vacumeersnelheden



Vacuum pressure to -0,8 bars
Vacuüm tot -0,8 bar



Marinating function
Marineerfunctie



Automatisches Vakuumier-System mit Rollenfach und integriertem Folienschneider.
Système automatique de mise sous vide avec compartiment pour rouleau de film plastique et coupe film intégré.

SOLIS VAC PLUS Typ/Type 571

SINCE 1908



SOLIS VAC PLUS Typ/Type 571

Automatic vacuum packing system with roll compartment and integral foil cutter.
Automatisch vacumeersysteem met rollenvak en geïntegreerde foliesnijder.

- Product characteristics:**
- 2 different operating options for wet or dry foods
 - Choose between 2 vacuuming speeds
 - Superpowerful suction pump (to -0,8 bar)
 - Suction performance: approx. 12 l/min.
 - Marinating function
 - Instant seal function for delicate or pressure-sensitive foods
 - Choose between fully-automatic or manual welds
 - For bags and foils up to 30 cm wide
 - Extra thick welding seam (2,5 mm)
 - Hose connection for generation of vacuum in a container
 - Storage compartment for rolls of foil, with roll cutter
 - Dimensions: approx. 40 x 9,5 x 19 cm
 - Weight: approx. 2,15 kg
- Productkenmerken:**
- 2 verschillende gebruikswijzen voor droge en vochtige levensmiddelen
 - Keuze uit 2 vacumeersnelheden
 - Supersterke afzuigpomp (max. -0,8 bar)
 - Afzuigcapaciteit: ca. 12 l/min
 - Marineerfunctie
 - Instant seal functie voor delicate en drukgevoelige voedingsmiddelen
 - Naar keuze volautomatisch of handmatig sealen
 - Voor zakken en folie met een breedte van max. 30 cm
 - Extra dikke sealnaad van 2,5 mm
 - Slangaansluiting voor het vacuümen van voorraaddozen e.d.
 - Bewaarvak voor folierol en rollensnijder
 - Afmetingen: ca. 40 x 9,5 x 19 cm
 - Gewicht: ca. 2,15 kg

- Scope of delivery:**
- 1 SOLIS VAC PLUS vacuuming system
 - 1 foil roll 20 x 300 cm
 - 1 foil roll 30 x 300 cm
 - 5 vacuum packing bags 20 x 30 cm
 - 5 vacuum packing bags 30 x 40 cm
 - 1 vacuuming hose
- Verpakkingsinhoud:**
- 1 SOLIS VAC PLUS vacumeersysteem
 - 1 folierol 20 x 300 cm
 - 1 folierol 30 x 300 cm
 - 5 vakuumierzakken 20 x 30 cm
 - 5 vakuumierzakken 30 x 40 cm
 - 1 vacuümerslang



Easy to clean, user-friendly foil keypad.
Gemakkelijke te reinigen, gebruiksvriendelijke folietoetsen.

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

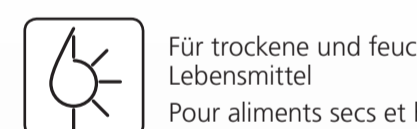
SOLIS VAC PLUS Typ/Type 571

Automatic vacuum packing system with roll compartment and integrated foil cutter.

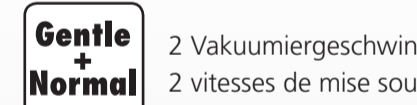
Automatisch vacumeersysteem met rollenvak en geïntegreerde foliesnijder.

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

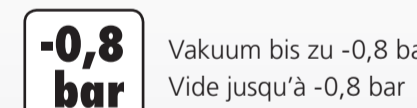
Ideaal voor het professioneel op voorraad houden van voedingswaren. Houdt levensmiddelen tot vier keer zo lang vers en bespaart tijd, geld en moeite.



For wet or dry foods
Voor droge en vochtige levensmiddelen



2 vacuuming speeds
2 vacumeersnelheden



Vacuum pressure to -0,8 bars
Vacuüm tot -0,8 bar



Marinating function
Marineerfunctie



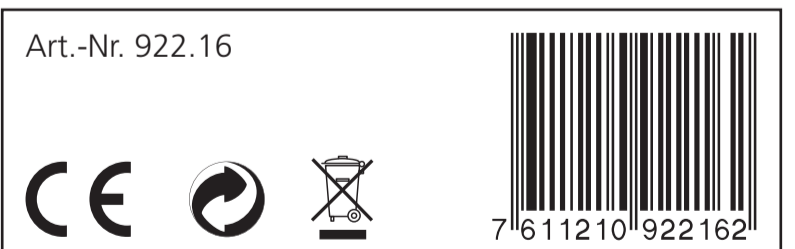
Food stays fresh up to 4 times as long – without the use of any preservatives. Vacuum packing before freezing protects the product against freezer burn and loss of aroma.
Levensmiddelen blijven vier keer zo lang vers – zonder conserveringsmiddelen. Vacuümen voor het diepvriezen beschermt tegen vriesbrand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



Integral compartment for foil roll and foil cutter.
Compartiment intégré pour rouleau de film, avec coupe-film.



Can also be used to generate vacuum in containers. With a clever marinating function.
Ook voor het vacuümen van flessen, potten e.d. en met een geniale marineerfunctie.



Art.-Nr. 922.16



7 611210 922162

SINCE 1908

