

D - Vakuumiersystem VR 190 advanced

- + Kompakter Design Vakuumierer
- + Automatisches Vakuumieren und Versiegeln
- + **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Schweißnaht von bis zu 30 cm bei beliebiger Beutellänge**
- + Hochwertige Edelstahlfront
- + Leise im Betrieb
- + **Einfache und intuitive Bedienung**
- + Anschluss von Vakuumbehältern möglich*
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumierschlauch

GB - Vacuum system VR 190 advanced

- + Compact design vacuum sealer
- + Automatic vacuuming and sealing
- + **Manually adjustable, infinitely variable vacuum strength: ideal for sensitive foods**
- + **For a weld seam of up to 30 cm at any bag length**
- + High quality stainless steel front
- + Quiet in operation
- + **Simple and intuitive operation**
- + Connection of vacuum containers possible*
- + Electronic temperature monitoring
- + Incl. 10 free professional vacuum bags (20 x 30 cm), 1 vacuum hose

100 W

Art.Nr. 1520

220 V - 240 V; 50 Hz



Braukmann GmbH, Arnsberg
www.caso-design.de



EAC

DE Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

GB Subject to technical changed and printing errors. Images may vary from actual goods due to technical reasons.