CHAMBER VAC PRO

Solis
Typ 5703
Art.-Nr. 922.30 7 611210 922308

CHAMBER VAC PRO

Massive chassis made from highest quality stainless steel with side-mounted carrying handles.
Massives Gehäuse aus bestem Edelstahl mit seitlichen Tragegriffen.
Châssis solide en acier inoxydable de qualité supérieure avec poignées latérales.
Stevige behuizing van het beste roestvrij staal met handgrepen aan de zijkant.

Wide opening lid with moderated closing mechanism.
Weit öffnender Deckel mit gedämpftem Schlussmechanismus.
Couvercle à large ouverture avec amortisseur pour le mécanisme de fermeture.
Breed openend deksel met gedempt sluitmechanisme.

Lid with window made from 10 mm strong safety glass.
Deckel mit Sichtfenster aus 10 mm starkem Sicherheitsglas.
Couvercle avec hublot en verre de sécurité de 10 mm d'épaisseur.
Deksel met kijkvenster van 10 mm dik veiligheidsglas.

Generous vacuum chamber made from hygienic stainless steel with a capacity of 7 litres.
Grosszügige Vakuumkammer aus hygienischem Edelstahl und mit einem Fassungsvermögen von 7 Liter.
Cuve d'emballage sous vide de grande taille, volume 7 litres, en acier inoxydable hygiénique.
Royale vacuümbak van hygiënisch roestvrij staal met een inhoud van 7 liter.

SINCE 1908

CHAMBER VAC PRO

Increases the storage life of foods - even liquids.

FOR SOLID AND LIQUID FOODS

-1,0 BAR CREATES A MAXIMUM VACUUM OF UP TO -1,0 BAR

FULLY AUTOMATIC MARINATING FUNCTION

CHAMBER VAC PRO

Vacuum seals solid foods and even liquids.
Vakuumiert feste Lebensmittel und sogar Flüssigkeiten.
Emballe sous vide les aliments fermes et même les liquides.
Trekt vaste levensmiddelen en zelfs vloeistoffen vacuüm.

Easy to clean control panel with touch sensitive sensor buttons.
Leicht zu reinigendes Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensortasten.
Tableau de commande avec touches tactiles facile à nettoyer.
Eenvoudig te reinigen bedieningspaneel met aanraakgevoelige sensorknoppen.

Manometer for exact information on the vacuum pressure – up to max. -1,0 bar.
Manometer zur genauen Anzeige des Unterdrucks – bis zu max. -1,0 bar.
Manomètre permettant de contrôler exactement la dépression jusqu'à max. -1,0 bar.
Manometer voor nauwkeurige weergave van de onderdruk – tot max. -1,0 bar.

Vacuuming and sealing time individually adjustable.
Vakuumier- und Verschweißzeit individuell einstellbar.
Durée d'emballage sous vide et de soudage réglable individuellement.
Vacuüm- en afsluittijd individueel instelbaar.

Technical data

Output: 350 W
Voltage: 220-240 V
Frequency: 50 Hz
Appliance measurements: 37 x 40 x 27 cm (W x D x H)
Vacuum chamber measurements: 30 x 10 x 32 cm
Vacuum chamber capacity: 7.2 litres
Weight: 14,8 kg
Max. vacuum pressure: up to -1.0 bar
Vacuum sealing goods: solid and liquid
Chassis and vacuum chamber: stainless steel
Lid: 10 mm strong safety glass
Vacuuming and sealing time: adjustable
Sealing weld: double
Max. bag size: 30 x 33 cm (W x L)
Number of vacuum pumps: 4
Evacuation power: 72 litres per minute
Incl. 30 vacuum bags (28 x 33 cm)

Technische Daten

Leistung: 350 W
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50 Hz
Abmessungen Gerät: 37 x 40 x 27 cm (B x T x H)
Abmessungen Vakuumkammer: 30 x 10 x 32 cm
Volumen Vakuumkammer: 7.2 Liter
Gewicht: 14,8 kg
Max. Unterdruck: bis -1.0 bar
Vakuumiergut: fest und flüssig
Gehäuse und Vakuumkammer: Edelstahl
Deckel: 10 mm dickes Sicherheitsglas
Vakuumier- und Verschweißzeit: einstellbar
Schweißnaht: zweifach
Max. Beutelgröße: 30 x 33 cm (B x L)
Anzahl Vakuumiersystem: 4
Absaugleistung: 72 Liter pro Minute
Inkl. 30 Vakuumiertaschen (28 x 33 cm)

Données techniques

Puissance : 350 W
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50 Hz
Dimensions de l'appareil : 37 x 40 x 27 cm (L x p x h)
Dimensions de la cuve d'emballage sous vide : 30 x 10 x 32 cm
Volume de la cuve d'emballage sous vide : 7.2 litres
Poids : 14,8 kg
Dépression max. : jusqu'à -1.0 bar
Aliments à emballer sous vide : ferme et liquide
Châssis et cuve : acier inoxydable
Couvercle : en verre de sécurité de 10 mm d'épaisseur
Durée d'emballage sous vide et de soudage : réglable
Soudure : double
Taille max. des sachets : 30 x 33 cm (l x L)
Nombre de pompes à vide : 4
Puissance d'aspiration : 72 litres par minute
30 sachets d'emballage sous vide (28 x 33 cm) inclus.

Technische specificaties

Vermogen: 350 W
Spanning: 220-240 V
Frequentie: 50 Hz
Afmetingen apparaat: 37 x 40 x 27 cm (B x D x H)
Afmetingen vacuümkamer: 30 x 10 x 32 cm
Volume vacuümkamer: 7.2 liter
Gewicht: 14,8 kg
Max. onderdruk: tot -1.0 bar
Vacuümgoederen: vast en vloeibaar
Behuizing en vacuümkamer: roestvrij staal
Deksel: 10 mm dik veiligheidsglas
Vacuüm- en afsluittijd: instelbaar
Lasnaad: dubbel
Max. zakformaat: 30 x 33 cm (B x L)
Aantal vacuümpompen: 4
Zuigvermogen: 72 liter per minuut
Incl. 30 vacuümzakken (28 x 33 cm)

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

CE