CHAMBER VAC PRO

Typ 5702
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.

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.

Wide opening lid with moderated closing mechanism.

Weit öffnender Deckel mit gedämpftem Schliessmechanismus.

Couvercle à large ouverture avec amortisseur pour le mécanisme de fermeture.

Breed openend deksel met gedempt sluitmechanisme.

Generous vacuum chamber made from hygienic stainless steel with a capacity of 7 litres.

Grosszügige Vakuumierwanne aus hygienischem Edelstahl und mit einem Fassungsvermögen von 7 Liter.

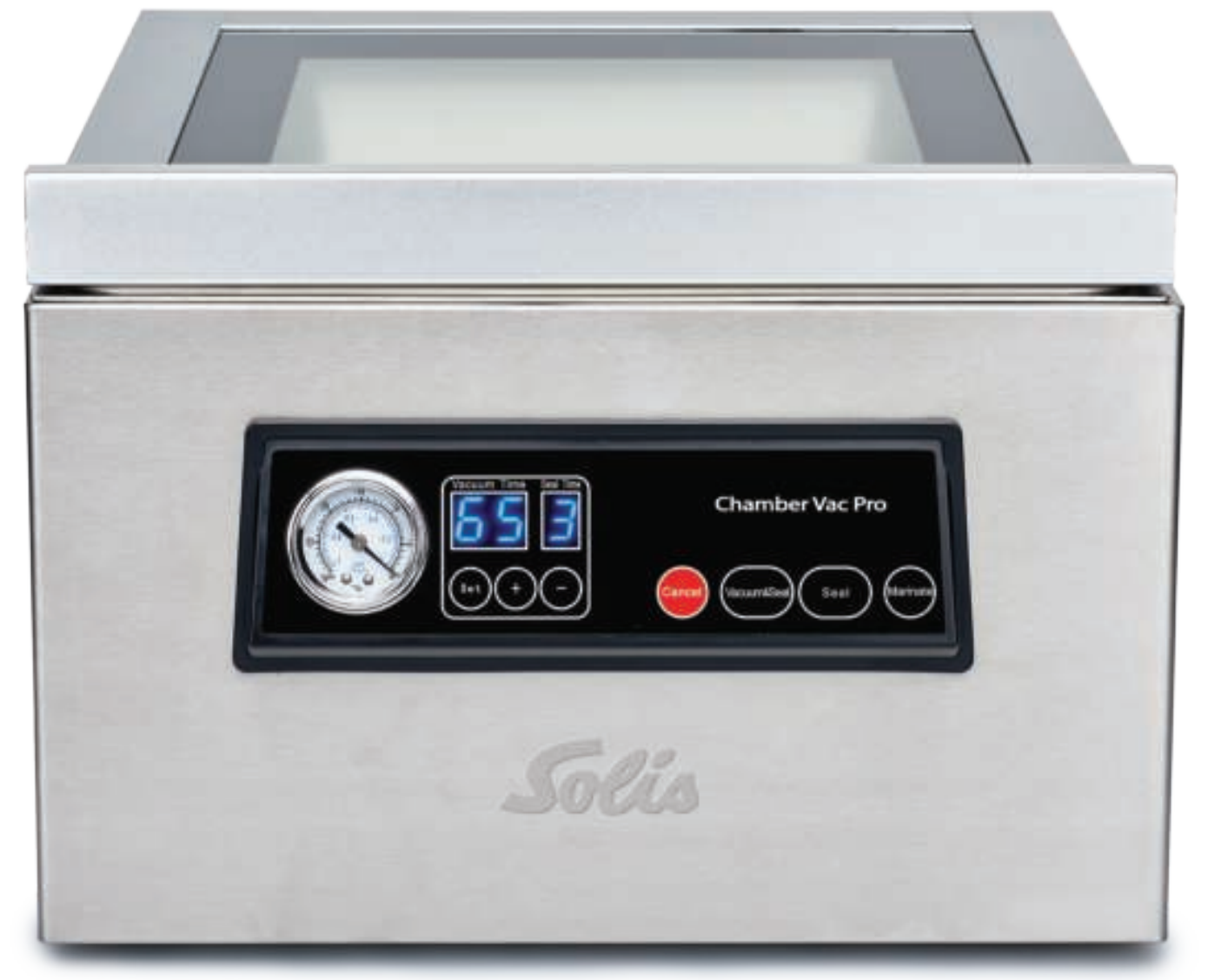
Cuve d'emballage sous vide de grande taille, volume 7 litres, en acier inoxydable hygiénique.

Royale vacuümbak van hygiënisch roestvrij staal met een inhoud van 7 liter.

CHAMBER VAC PRO

SINCE 1908

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.

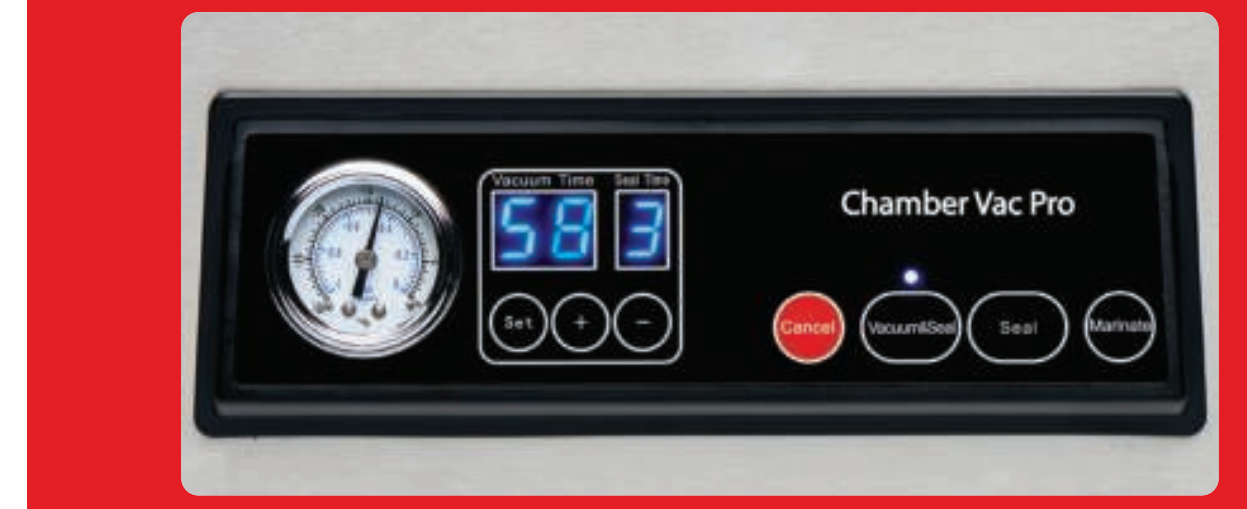
Trekt vaste levensmiddelen en zelfs vloeistoffen vacuüm.

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.

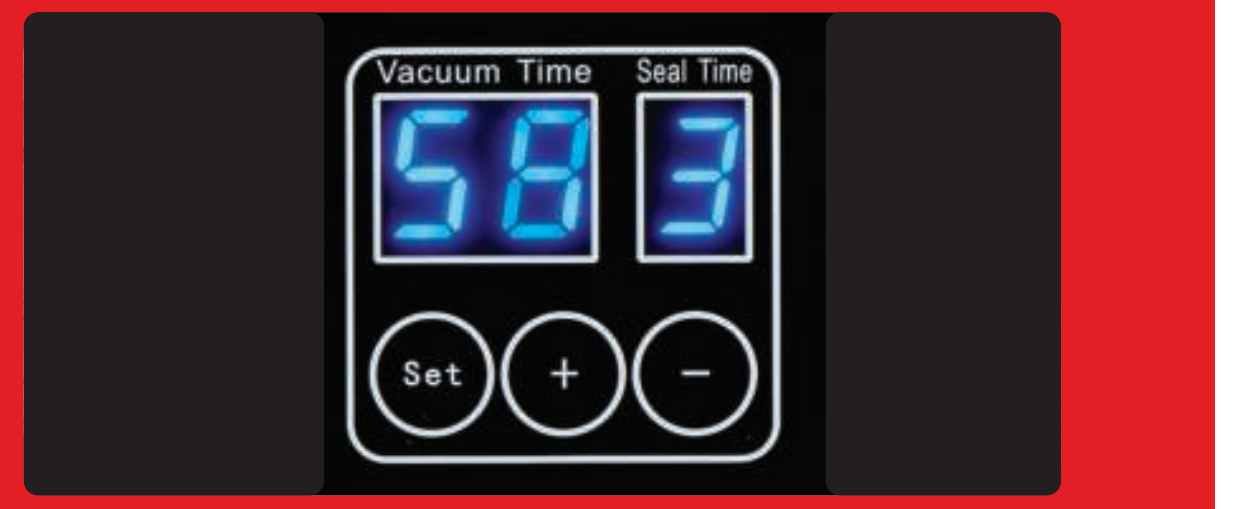


Easy to clean control panel with touch sensitive sensor buttons.

Leicht zu reinigendes Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensortasten.

Tableau de commande avec touches tactiles facile à nettoyer.

Eenvoudig te reinigen bedieningspaneel met aanraakgevoelige sensorknoppen.



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.

COMPACT PROFESSIONAL CHAMBER VACUUM MACHINE

Technical data	Technische Daten	Données techniques	Technische specificaties
Output: 350 W	Leistung: 350 W	Puissance : 350 W	Vermogen: 350 W
Voltage: 220-240 V	Spannung: 220-240 V	Tension : 220-240 V	Spanning: 220-240 V
Frequency: 50 Hz	Frequenz: 50 Hz	Fréquence : 50 Hz	Frequentie: 50 Hz
Appliance measurements: 37 x 40 x 27 cm (W x D x H)	Abmessungen Gerät: 37 x 40 x 27 cm (B x T x H)	Dimensions de l'appareil : 37 x 40 x 27 cm (l x p x h)	Afmetingen apparaat: 37 x 40 x 27 cm (B x D x H)
Vacuum chamber measurements: 30 x 10 x 32 cm	Abmessungen Vakuumierkammer: 30 x 10 x 32 cm	Dimensions de la cuve d'emballage sous vide : 30 x 10 x 32 cm	Afmetingen vacuümkamer: 30 x 10 x 32 cm
Vacuum chamber capacity: 7,0 litres	Volumen Vakuumierkammer: 7,0 Liter	Volume de la cuve d'emballage sous vide : 7,0 litres	Volume vacuümkamer: 7,0 liter
Weight: 14,8 kg	Gewicht: 14,8 kg	Poids : 14,8 kg	Gewicht: 14,8 kg
Max. vacuum pressure: up to -1,0 bar	Max. Unterdruck: bis -1,0 bar	Dépression max. : jusqu'à -1,0 bar	Max. onderdruk: tot -1,0 bar
Vacuum sealing goods: solid and liquid	Vakuumiergut: fest und flüssig	Aliments à emballer sous vide : ferme et liquide	Vacuümgoederen: vast en vloeibaar
Chassis and vacuum chamber: stainless steel	Gehäuse und Vakuumierkammer: Edelstahl	Châssis et cuve : en acier inoxydable	Behuizing en vacuümkamer: roestvrij staal
Lid: 10 mm strong safety glass	Deckel: 10 mm dickes Sicherheitsglas	Couvercle : en verre de sécurité de 10 mm d'épaisseur	Deksel: 10 mm dik veiligheidsglas
Vacuuming and sealing time: adjustable	Vakuumier- und Verschweisszeit: einstellbar	Durée d'emballage sous vide et de soudage : réglable	Vacuüm- en afsluittijd: instelbaar
Sealing weld: double	Schweissnaht: zweifach	Soudure : double	Lasnaad: dubbel
Max. bag size: 30 x 33 cm (W x L)	Max. Beutelgrösse: 30 x 33 cm (B x L)	Taille max. des sachets : 30 x 33 cm (l x L)	Max. zakformaat: 30 x 33 cm (B x L)
Number of vacuum pumps: 4	Anzahl Vakuumierpumpen: 4	Nombre de pompes à vide : 4	Aantal vacuümpompen: 4
Evacuation power: 72 litres per minute	Absaugleistung: 72 Liter pro Minute	Puissance d'aspiration : 72 litres par minute	Zuigvermogen: 72 liter per minuut
Incl. 30 vacuum bags (28 x 33 cm)	Inkl. 30 Vakuumierbeutel (28 x 33 cm)	30 sachets d'emballage sous vide (28 x 33 cm) inclus	incl. 30 vacuümzakken (28 x 33 cm)

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