



Solis

VERTIVAC  
Vacuum Sealer

## VERTIVAC

Vacuum Sealer



The appliance can be easily unfolded for cleaning.  
Das Gerät kann zur Reinigung ganz einfach aufklappt werden.  
L'appareil peut être tout simplement ouvert pour être nettoyé.  
Het apparaat kan eenvoudig worden geopend voor reiniging.



Pulse Vacuum Function for fine vacuum adjustments.  
Pulse Vacuum Funktion zur Feineinstellung des Vakuums.  
Programme Pulse Vacuum pour un réglage de précision de la mise sous vide.  
Pulsvacuumfunctie voor fijnafstelling van het vacuum.



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



Thanks to the vertical construction, the appliance requires only small base areas.  
Benötigt dank vertikaler Konstruktion nur ganz wenig Stellfläche.  
Prend très peu de place grâce à sa forme verticale.  
Neemt dankzij de verticale constructie weinig ruimte in beslag.

# VERTIVAC

Vacuum Sealer



SINCE 1908

Solis

- PULSE VACUUM FUNCTION**
- FOR DRY AND MOIST FOOD**
- SINGLE OR DOUBLE SEALING WELD**

## VERTIVAC

Vacuum Sealer



Keeps preservative-free foods fresh up to 8x longer and protects them from freezer burn.  
Hält Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe bis 8x länger frisch und schützt vor Gefrierbrand.  
Permet de conserver les aliments jusqu'à 8x plus longtemps sans conservateurs et les protège contre les brûlures de congélation.  
Houdt levensmiddelen zonder conserveringsmiddelen tot 8x langer vers en beschermt tegen vriesbrand.



Suitable for SOLIS containers (accessory part) for pressure sensitive and liquid foods.  
Eignet sich auch für SOLIS Behälter (Zubehör) für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel.  
Egalement compatible pour les récipients SOLIS (accessoires) pour les aliments liquides et sensibles à la pression.  
Ook geschikt voor SOLIS-bakjes (toebehoren) voor drukgevoelig en vloeibaar voedsel.



Marinating function for meat in SOLIS containers (accessory part).  
Marinierfunktion für Fleisch in SOLIS Behältern (Zubehör).  
Programme pour faire mariner la viande dans les récipients SOLIS (accessoires).  
Marinerfunctie voor vlees in SOLIS-bakjes (toebehoren).



Choose between a single or a double weld (ideal for moist foods).  
Wahlweise einzelne oder doppelte Schweissnaht (perfekt für feuchte Lebensmittel).  
Au choix soudure simple ou double (idéale pour les aliments humides).  
Optioneel enkele of dubbele naad (perfect voor vochtige levensmiddelen).

# VACUUM SEALER

Solis



## Technical specifications

Output: 130 W  
Spannung: 220 - 240 V  
Frequency: 50 - 60 Hz  
Measurements: 39 x 13 x 19 cm (w x d x h)  
Weight: 2,5 kg  
Evacuation capacity: 13 litres per minute  
Vacuum pressure: up to -0,8 bar  
Maximum bag width: 30 cm  
Included accessory parts:  
5 bags 20 x 30 cm, 5 bags 30 x 40 cm and vacuum hose

## Technische Daten

Leistung: 130 W  
Spannung: 220-240 V  
Frequenz: 50 - 60 Hz  
Abmessungen: 39 x 13 x 19 cm (B x T x H)  
Gewicht: 2,5 kg  
Absaugleistung: 13 Liter pro Minute  
Vakuumleistung: bis -0,8 bar  
Maximale Beutelbreite: 30 cm  
Mitgeliefertes Zubehör:  
5 Beutel 20 x 30 cm, 5 Beutel 30 x 40 cm sowie Vakuumerschlauch

## Caractéristiques techniques

Puissance : 130 W  
Tension : 220-240 V  
Fréquence : 50 - 60 Hz  
Dimensions : 39 x 13 x 19 cm (l x p x h)  
Poids : 2,5 kg  
Puissance d'aspiration: 13 litres par minute  
Puissance de mise sous vide : jusqu'à -0,8 bar  
Largeur maximale des sachets : 30 cm  
Accessoires fournis :  
5 sachets 20 x 30 cm, 5 sachets 30 x 40 cm ainsi qu'un tuyau d'aspiration

## Technische gegevens

Vermogen: 130 W  
Spanning: 220-240 V  
Frequentie: 50 - 60 Hz  
Afmetingen: 39 x 13 x 19 cm (b x d x h)  
Gewicht: 2,5 kg  
Zuigvermogen: 13 liter per minuut  
Vacuümvormogen: tot -0,8 bar  
Maximale zakbreedte: 30 cm  
Meegeleverde toebehoren:  
5 zakjes 20 x 30 cm, 5 zakjes 30 x 40 cm en een vacuümslang

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

