



- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Mit innovativer CASO Food Manager App

- + Kostenlose App
- + Einfache Verwaltung
- + Mit Erinnerungsfunktion
- + Schnelle Vorratskontrolle
- + **SAVE FOOD** - weniger Lebensmittel wegwerfen



Produktdaten

Art. Nr.	1409
EAN	4038437014099
Maße (BxHxT)	400 x 110 x 194 mm
Gewicht	4 kg
Pumpe	Ca. 20 Ltr. / min.
Leistung	130 Watt
Spannung	220-240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

PROFESSIONELLES VAKUUMIERSYSTEM

FastVac 500

- + Edelstahl-Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- + **Doppelte Kolbenpumpe (20 Liter / min) und kraftvoller Motor, maximales Vakuum: -0,9 Bar**
- + Funktionales Design für sehr ruhiges Arbeiten (unter 68 dB)
- + Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht (Breite: 30 cm)
- + **Praktischer Verschlussgriff für eine sehr einfache Anwendung (Klappgriff)**
- + Vielseitige Funktionen: dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, Pulse-Funktion, manuelles Verschweißen, Behälter-Vakuum-Funktion, automatisches Vakuumieren, Verschweißen und Marinierfunktion
- + Prozessanzeige und Soft-Touch-Bedienung
- + Nutzbar in kleingewerblichen Küchen
- + Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter
- + **Mit eingebauter Rollenbox und Cutter zum Zuschneiden der Folien**
- + Inkl. Folienrollen (1x 20x300 cm, 1x 28x300 cm)

SOUS VIDE – TREND AUS DER STERNEKÜCHE
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

