

# SOLIS Vac Prestige

Typ 575

Dieses vollautomatische Vakuumiersystem verfügt über ein Rollenfach, einen Folienschneider und eine ausgeklügelte Pulste-Vakuum-Funktion. Es ist für nahezu alle Lebensmittel geeignet und dank der zusätzlichen Marinierfunktion perfekt für jeden Grill- und Hobbykoch.



## Für viele Lebensmittel

Trockene, feuchte, harte oder weiche Lebensmittel; dieses Gerät kann alles vakuumieren.



## Marinierfunktion

Lassen Sie Kräuter und Gewürze gut in Fleisch oder Fisch eindringen, indem Sie die Marinierfunktion verwenden.



## Pulse-Vakuum-Funktion

Vakuumieren Sie selbst druckempfindliche, zarte Lebensmittel ganz einfach mit der speziellen Puls-Vakuumfunktion.



## Platzsparend

Das Gerät kann platzsparend an der Seite oder auf der Rückseite gelagert werden.



## Vakuumierschlauch

Mit praktischem Saugschlauch auch zum Absaugen von Vorratsdosen.



## 8x längere Haltbarkeit & Frische

Hält Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe bis zu 8 Mal länger frisch und schützt sie vor Gefrierbrand.



## Eigenschaften

- + Mit Tropfschale
- + Starke Saugpumpe (bis zu -0,8 bar)
- + Absaugleistung 12 Liter pro Minute
- + Leicht zu reinigendes Bedienfeld
- + LED-Fortschrittsanzeige
- + 2 Vakuumiergeschwindigkeiten und eine Sofortversiegelungsfunktion
- + Extra dicke Siegelnaht von 2,5 mm
- + Inkl. Starterpaket mit Rollen, Folien und Vakuumierschlauch

## Technische Daten

Artikelnr.:	922.20
Material:	silber
Leistung:	130 W
Gewicht:	2,3 kg
Abmessungen:	40 x 11 x 19 cm (B x H x T)
EAN:	7611210922209



So Swiss, so Solis.