



**Professioneel
vacuümsysteem voor
intensief gebruik**

Krachtiger, stiller, sneller

Vacu Pro 2

EP6400



Bacteriën en schimmels op voedsel vermenigvuldigen zich razendsnel bij de aanwezigheid van zuurstof. Door voedsel te vacumeren en luchtdicht te verpakken blijft het veel langer lekker en vers. Voedsel kan ook gevacumeerd worden om daarna sous-vide te garen of om au bain-marie op te warmen.

Een standaard vacumeerapparaat raakt oververhit bij intensiever gebruik. Met de Vacu Pro 2 biedt Espressions een professioneel vacumeerapparaat met dubbele pomp én zelf koelende aluminium sealbalk om langer achter elkaar door te kunnen vacumeren. De dubbele professionele pomp is in Italië vervaardigd en ontwikkeld voor medische apparatuur, waardoor deze uitblinkt in duurzaamheid en betrouwbaarheid.

De Vacu Pro 2 heeft tal van handige extra's zoals een verlicht kijkvenster om de folie juist te plaatsen en verschillende praktische gebruiksinstellingen. Een LED indicator geeft de vacuümgang weer. Folierollen plaats je in de inlegkamer en snijdt je snel en precies af met het ingebouwde foliemes. De Vacu Pro 2 is verticaal op te bergen om ruimte te besparen.

We adviseren vanwege de vacuümkracht alleen de originele Espressions MAGIC VAC® containers en accessoires te gebruiken.

- Made in Europe
- Automatische toetsen voor:
 - Vacumeer & seal
 - Marineren
 - Bewaar dozen
- Handmatige toetsen:
 - Pulseren
 - Sealen
- Keuze uit twee pompsnelheden
- 3 sealstanden (droog, vochtig, erg vochtig)
- Aansluitpunt voor meegeleverde vacuümslang en om de Espressions MAGIC VAC® vacuümbboxen en flessenstops te vacumeren
- Wordt geleverd inclusief vacuümslang, magic-cutter, handleiding, 5 zakken van 20x30cm, rol van 30x300cm

Artikelcode	EP6400	EAN Code	8 756571 164000
Materiaal	ABS	Garantie	2 jaar
Afmetingen	11 x 44 x 23,5 cm	Max. Vacuüm	-0,80 bar
Gewicht	Ca. 4 kg	Sealbalk breedte	315 mm
Vermogen	130 Watt	Rolhouder	Ja
Kijkvenster	Ja, verlicht	Nominaal pompvermogen	18L/min