



**Vacumeer met het
vermogen van een
dubbele pomp**

Vacu Pro 2

EP6400

Bacteriën en schimmels op voedsel vermenigvuldigen zich razendsnel bij de aanwezigheid van zuurstof. Door voedsel te vacumeren kan je dit veel langer bewaren en blijft het langer lekker vers. Voedsel kan ook gevacumeerd worden om dit daarna sous-vide te garen.

Een standaard vacumeerapparaat kan oververhit raken wanneer je grotere hoeveelheden voedsel achter elkaar vacumeert. Met de Vacu Pro 2 introduceert Espressions een vacumeerapparaat met dubbele pomp én zelf koelende professionele aluminium sealbalk om veel langer door te kunnen vacumeren. Door deze combinatie is het apparaat geschikt voor intensiever gebruik.

De Vacu Pro 2 komt met handige extra's. Er zit een verlicht kijkvenster in, om de voortgang van het vacumeren in de gaten te houden. Ook is het vacumeerapparaat verticaal op te bergen om ruimte te besparen en heeft het een LED indicator om de status van het vacumeerproces weer te geven.

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

- Automatische toetsen voor:
 - Vacumeer & seal
 - Marineren
 - Bewaardozen
- Handmatige toetsen:
 - Pulseren
 - Sealen
- Keuze uit twee pompsnelheden
- 3 sealstanden (droog, vochtig, erg vochtig)
- Aansluitpunt voor meegeleverde vacuümslang en om de Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen 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