



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

Vacu Pro 30 stainless

EP6500

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.

De Vacu Pro 30 stainless gaat door waar normale vacumeerapparaten stoppen. Dit apparaat beschikt over een dubbele pomp met zelf smerende zuigers en zelf koelende professionele aluminium sealbalk. Deze combinatie in de RVS behuizing maakt de Vacu Pro 30 stainless, een vacumeerapparaat geschikt voor intensiever gebruik.

Bij deze Vacu Pro 30 stainless is de lekbak eenvoudig te verwijderen en vaatwasser bestendig. Ook de bovenzijde van het vacumeergedeelte is te verwijderen om eenvoudig schoon te maken. De voortgang van het vacuümproces is zichtbaar op de analoge vacuümmeter en via het kijkvenster.

Door de ruime breedte van de intelligente aluminium sealbalk is deze geschikt voor zakken en rollen tot een breedte van 30cm. De commerciële sealbalk zorgt voor een goede sluiting van zakken en rollen.

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

- Automatische toetsen voor het vacumeren van Espressions MagicVac canisters en marinadedozen.
- Toets voor volledige vacumeer- & sealcyclus
- Optie om handmatig te vacumeren en direct te sealen voor delicate inhoud
- 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 en 5 zakken van 30x40cm

Artikelcode	EP6500	EAN Code	8 756571 165007
Materiaal	RVS en ABS	Garantie	2 jaar
Afmetingen	12,5 x 41,5 x 24,5 cm	Max. Vacuüm	-0,80 bar
Gewicht	Ca. 5 kg	Sealbalk breedte	340 mm
Vermogen	130 Watt	Rolhouder	Nee
Kijkvenster	Ja	Nominaal pompvermogen	18L/min