



# VC 100

## Vakuümierer

Art. Nr.	1380
EAN	40 38437 01380 1
Maße (BxHxT)	385 x 90 x 170 mm
Gewicht	1,8 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	120 Watt
Pumpe	ca. 12 Ltr./min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
Vertriebssystem	Premium



### Produkteigenschaften VC100

- Vollautomatisches Vakuümersystem zum Vakuüieren Ihrer Lebensmittel
- **Doppelte Schweißnaht**
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge
- **Herausnehmbare Vakuümkammer**
- **Vakuüregulierung:** per Stoptaste regulieren Sie die Vakuüstärke – perfekt für empfindliche Ware
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Inkl. Vakuüerschlauch für Behälter & 10 gratis Profi-Beutel



Frisch  
bleibt  
frisch!

- ✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ länger frischer genießen
- ✓ gesünder Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Im Test: Vakuüierer bis 100 Euro  
Sehr hohe Vakuüierleistung,  
komfortable Handhabung

\*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektiven Vertriebsvertrag



#### SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuübeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg  
fon 02932-547 66 0  
fax 02932-547 66 77  
www.caso-germany.de  
info@caso-germany.de