



VertiVac Plus (Type 5704) Solis

Merk: Solis
Model: 92229

€219,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Solis Verti Vac Plus heeft een behuizing van hoogwaardig edelstaal dat het apparaat een luxe uitstraling geeft. Het vacuümsysteem kan zakken en folie van maximaal 30 cm breed verwerken. Na het vacumeren kiest u of de zakken met een dubbele of enkele sealnaad afgesloten moeten worden. Zowel de vacumeer- als sealtijd zijn eenvoudig in te stellen op het bedieningspaneel.

De machine is geschikt voor zowel vochtige als droge voedingsmiddelen en heeft een Instant Seal functie voor delicate en drukgevoelige levensmiddelen. Uniek aan dit vacuümsysteem is de geheugenfunctie en de Pulse Blow functie voor het volblazen van zakken met lucht ter bescherming van drukgevoelige producten.

Om ervoor te zorgen dat u na ontvangst direct aan de slag kunt gaan, wordt de Solis Verti Vac Plus geleverd met 2 Folierollen, 10 zakken en een vacuümslang.

Pulse Blow Functie

Deze machine beschikt over een Pulse Blow Functie voor het volblazen van zakken met lucht ter bescherming van drukgevoelige producten

Enkele of dubbele sealnaad

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

Naar keuze een enkele of dubbele sealnaad

Geheugenfunctie

De Solis Vac Verti Plus beschikt over een unieke geheugenfunctie

Plaatsbesparende kleine voetprint

Dankzij de kleine voetprint is de Solis Vac Verti Plus eenvoudig op te bergen

Opbergvak met foliesnijder

Deze machine beschikt over een handig opbergvak voor rollen folie en een foliesnijder

Volautomatisch vacuümsysteem

Ideaal voor het professioneel bewaren van voorraden

SPECIFICATIES

Algemeen		Functies	
Zuigvermogen	13 l/min.	Instelling droge voeding	✓
		Instelling vochtige voeding	✓
		Lage druk voor fragiele voeding	✓
		Marineerfunctie	✓
Fysieke kenmerken		Stroom	
Dubbele lasnaad	✓	Vermogen	130 W
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		
Met vacuümslang	✓		

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		