

# SOLIS Vac Premium

Type 574

Dit automatische vacuümsysteem heeft een geniale pulse vacuüm functie.



### Voor vele voedingsmiddelen

Droog, vochtig, hard of zachte levensmiddelen; deze machine kan alles vacumeren.



### Met lekbakje

Mocht er vocht meekomen, dan wordt dit netjes in het afneembare lekbakje opgevangen.



### Met vacuümslang

Met handige vacuümslang om ook voorraadbussen te kunnen vacumeren.



### Eenvoudige bediening

Duidelijk bedieningspaneel en een voor vingerafdrukken ongevoelige afdekking van edelstaal.



### Pulse Vacuüm functie

Er is een Pulse Vacuum functie voor handmatige fijninstelling van het vacuüm.



### Instant Seal functie

De Instant Seal functie maakt het mogelijk om ook gevoelige voedingsmiddelen te vacumeren.



## Kenmerken

- Twee verschillende gebruiksmodi voor vochtige en droge levensmiddelen
- Naar keuze volautomatisch of handmatig sealen
- Afzuigcapaciteit ca. 9 liter per minuut
- Extra dikke sealnaad van 2,5 mm
- Voor zakken en folie met een breedte van maximaal 30 cm

## Specificaties

Artikelnr.: 922.21  
 Materiaal: zilver/zwart  
 Vermogen: 110 Watt  
 Gewicht: 1,6 kg  
 Afmetingen: 37 x 7 x 14,5 cm  
 (b x h x d)  
 EAN Code: 7611210922216



PREMIUM CLASS  
 VOLAUTOMATISCH OF HANDMATIG

So Swiss, so Solis.