

**Caso VRH800 Advanced Pro**  
Vakuumierer**Vakuumieren wie die Profis!****229,99€**

Inkl. MwSt. zzgl. Lieferkosten

QR-Code scannen und direkt zur  
Produktseite im Expert Onlineshop  
gelangen:

**Produktdetails**

Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe, bis zu 8x länger frische Lebensmittel! Dieser Vakuumierer mit patentierter CASOTEK® Liquid Funktion ist ideal für das Vakuumieren von Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen, Fonds etc. geeignet. Inkl. Vakuumbbeutel mit praktischem Standboden.

**Produkt-Highlights:**

- Multi-Zyklus: Bis zu 200 Schweißvorgänge non-stop ohne zu überhitzen
- Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
- Einstellbare Schweißzeit (inkl. Liquid-Funktion)
- Vac & Seal / Cancel – Autom. Vakuumieren + Versiegeln
- Pulsfunktion – manuell wählbare Vakuumstärke

**Leistungseigenschaften**

- Leistungsaufnahme: 130 W
- 220-240V 50/60Hz Netzanschluss
- Automatik-Betrieb
- Leistung regelbar
- Vakuumpumpe
- automatischer Vakuumiervorgang
- Ansaugluftmenge: 0,33 l/Sek.
- Doppel-Schweißnaht
- integrierte Rollenlagerung
- max. Folienbreite: 30 cm

## Bedienung

- LED-Display
- Temperaturüberwachung
- Bedienung durch Sensor-Tasten
- pulsierende Funktion
- Marinade-Taste
- abnehmbare Abtropfschale
- Schlauchanschluss
- Vakuumschlauch

## Zubehör

- 1 Rolle 20 x 300 cm
- 1 Rolle 30 x 300 cm
- 10 Beutel mit Standboden
- 1x VacuBoxx Eco S
- 1x VacuBoxx Eco M,
- 2x Aromaverschluss WineLock
- 1x Schlauch und Adapter
- CASO Food Manager Sticker
- CASO Food Manager App

## Gehäuse-Eigenschaften

- Breite: 40 cm
- Höhe: 12 cm
- Tiefe: 19,5 cm
- Gewicht: 2680 g
- integrierte Schneidevorrichtung
- Edelstahl-Gehäuse

## Farben

- edelstahl

**expert**  **SABITZER**

Kreuzstraße 5  
9330 Althofen  
Tel. +43 4262 37700-0  
Fax +43 4262 3770070  
office@livingstyle.at

