

Übersicht

Vakuummaschine VAC-STAR maxiVAC, Kammergerät Semi-Pro, Schweissbalken 250 mm

VAC-STAR

Produktnummer: V-4012

Image

Beschreibung

Die **maxiVAC** ist die kleine Kammer-Vakuummachine von VAC-STAR für Semi-Pro-Einsatz: Becker-Hochleistungspumpe mit 4 m³/h, **99.8 % Vakuum**, Kammer 275 × 320 × 120 mm, Edelstahl-Kammer und -Gehäuse, gewölbter Acrylglasdeckel.

Als Kammergerät vakuumiert sie auch Flüssigkeiten, Suppen und Marinaden – mit Schrägeinsatz und zwei Einlegeplatten. Doppel-Schweissnaht 2 × 3 mm, Vakuum-Zeit-Steuerung mit analogem Manometer, einfache Handhabung.

Technik: Schweissbalken 250 mm, max. Beutelformat 250 × 350 mm, 500 W an 230 V, 315 × 453 × 290 mm, 22 kg. Für Hofläden, Weinbauern, Jäger, Fischer und kleine Küchen, die glatte Kammerbeutel statt teurer Rippenbeutel verwenden wollen.

Zubehör, Unterwagen und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen und liefern schweizweit mit eigenem Technikerservice.

Dokumente

- [Prospekt Semi-Pro und Haushalt \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	275×320×120
Schweissnaht:	250 mm
Steuerung:	DBV
Vakuumleistung m ³ /h:	4
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.3 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
Breite mm:	315
Tiefe mm:	453
Höhe mm:	290
Gewicht kg:	22