



LECCE 2

**NEW**

## Vakuumiergerät mit Kammer Modell LECCE 2

- Material: Edelstahl
- Vakuumpumpe: 12 m<sup>3</sup>/h
- Schweißbalken: 410 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbbeutel von max. 30 x 40 mm

### Chamber Vacuum Machine Model LECCE 2

- Material: Edelstahl
- Vakuumpumpe: 12 m<sup>3</sup>/h
- Schweißbalken: 410 mm
- Digital control
- For vacuum bags of max. 30 x 40 mm



230 V - 1 Ph. - 0,75 kW



50,5 kg



Kammer Chamber B441 x T449 x H170 mm  
Außen Extern. B535 x T591 x H438 mm

LECCE 2

Bestell Nr. Order No. 441-1015  
EAN Code 4017337 035588



**NEW**

## Vakuumbbeutel

- Material: (glatte Seite) PA/PE 15/50, kein PVC und BPA-frei (strukturierte Seite) PA/PE 15/75, kein PVC und BPA-frei
- 3 verschiedene Abmessungen erhältlich: B20 x T30 cm, B25 x T35 cm oder B30 x T40 cm
- Für die vakuumierte Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln
- Perfekt geeignet zum Sous-vide garen
- Durch die rautenförmige Strukturierung einer Beutelseite kann die Luft schneller aus dem Beutel entweichen als aus einem glatten Beutel
- 100 Beutel pro Verkaufseinheit

## Vacuumbag

- Material: (smooth side) PA/PE 15/50, no PVC and BPA-free (channelled side) PA/PE 15/75, no PVC and BPA-free
- 3 different dimensions available: W20 x D30 cm, W25 x D35 cm or W30 x D40 cm
- For vacuum packed food storage
- Perfectly suitable for cooking sous-vide
- Diamond-shaped structure of the channelled side allows the air to exit more quickly compared to smooth bags
- 100 bags per packaging unit

20 x 30 cm

25 x 35 cm

30 x 40 cm

Bestell Nr. Order No. 441-2000 441-2010 441-2005  
EAN Code 4017337 441037 4017337 441051 4017337 441044