



	GA-80/S	GA-80P/S	GA-102/S	GA-104/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓	✓
Flat transparent cover	✓	✓		
High transparent cover			✓	✓
Digital control panel	✓	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"				
Pump vacuum m3/h	4	8	8	16
Quantity of joint trims	1	1	1	1

Options

2BS	2 sealing bars				499,00 EUR
CBT	High transparent cover	210,00 EUR	210,00 EUR		
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR	79,00 EUR	79,00 EUR	92,00 EUR
TSC	Trennseal			26,00 EUR	26,00 EUR

VACUUM

FR L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

NL Vacuümverpakking bestaat uit het wegzuigen van de lucht in een zak of recipiënt om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, voedsel wordt op natuurlijke wijze bewaart en behoudt zijn versheid langer.

DE Vakuüm-Verpackung bedeutet die Luft aus einer Tüte oder einem Behälter zu saugen, um die Nahrung vor schädlichen Auswirkungen von Sauerstoff zu schützen. Darüber hinaus werden Lebensmittel auf eine natürliche Art erhalten und behalten ihre Frische für eine längere Zeit.

VCM/ND

840,00 EUR

mm : 483x606xh673

FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable

NL R.V.S. steun kast voor vacuüm machine, op wielen, verwijderbaar

DE Unterbau aus Edelstahl für Vakuüm-Maschine auf Rädern, abnehmbar



LESS VACUUM

FR A utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

NL Te gebruiken bij delicate producten of non-food producten om gedeeltelijk te vacumeren, zonder bewaring met gasinjectie.

DE Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuüm ohne Konservierung mit Stickstoff.



SMOOTH

page 1126



COOKING SMOOTH

page 1126

