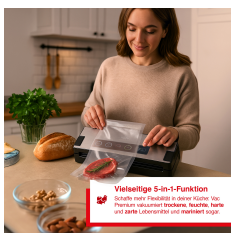


Vac Premium (Typ 574)

Automatisches Vakuumversiegelungssystem

- 2 Vakuumiergeschwindigkeiten
- Extra starke Schweißnaht von 2,5 mm
- Mit Pulse-Vakuum-Funktion
- Für Dauerbetrieb (30 bis 40 Tüten) geeignet

Artikelnummer: **S0101**
 EAN: 7611210922216
 UVP: 119,90 EUR
 EK: nach Login



Vielseitige 5-in-1-Funktion
 Schließen Sie Ihre Beutel in einem Handumdrehen für:
 • Pommes vakuumverpackt
 • frische, feuchte, warme und kalte Lebensmittel und mehr
 • lange Lagerung



Stark im Dauerbetrieb
 Dank des innovativen Pulse-Verfahrens (Schweißnaht) ist das automatische Vakuumversiegelungssystem für den Dauereinsatz geeignet. Ideal für den täglichen Einsatz bei der Herstellung von Brot, Gebäck und mehr.



Punktgenaue Steuerung
 Mit der intelligenten Pulse-Verfahren-Steuerung ist das automatische Vakuumversiegelungssystem für den Dauereinsatz geeignet. Ideal für den täglichen Einsatz bei der Herstellung von Brot, Gebäck und mehr.



Alles clever integriert
 Dank des innovativen Pulse-Verfahrens (Schweißnaht) ist das automatische Vakuumversiegelungssystem für den Dauereinsatz geeignet. Ideal für den täglichen Einsatz bei der Herstellung von Brot, Gebäck und mehr.



Lieferumfang
 • 1x SVS Premium Vakuumversiegelung Typ 574
 • 1x Bedienungsanleitung
 • 1x 2000ml Wasserbehälter

Artikel-Abmessungen (LxBxH): 145 x 370 x 73 mm
 Gewicht (netto): 1619 g
 Karton-Abmessungen (LxBxH): 205 x 375 x 100 mm
 Gewicht (brutto): 2268 g



SVS GmbH
 Gördelingerstr. 47, D-38100 Braunschweig
 www.svs-vertrieb.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 21.06.2026