

Chamber Vac Pro (Typ 5702)

Kammervakuumiergerät, Kammervakuumsystem

- Für alle Lebensmittel geeignet
- 4 Leistungsstarke Vakuumpumpe (1 bar)
- Einstellbare Vakuumier- & Versiegelungszeit
- Große Vakuumkammer
- Vollautomatische Marinierfunktion



Artikelnummer: **S0136**
 EAN: 7611210922315
 UVP: 699,90 EUR
 EK: nach Login



Bis zu 8x längere Haltbarkeit
 Das Chamber Vac Pro bewahrt den Aroma, die Farbe und den Geschmack in der Vacuo. So frisch wie selbst am Tag der Zubereitung.



Trocken, feucht oder flüssig
 Mit der 10-Bar-Kammer- und Leckdicht-Technologie können Sie auch in Suppen, Marinaden oder Saften, -süßen und -süßen vakuumieren.



Profivakuum auf Knopfdruck
 4 leistungsstarke Pumpen (bis zu 0,1 bar) und einlagige Steuerung sorgen für richtig professionelles Vakuum – schnell, einfach und wieder.



Komfort trifft Langlebigkeit
 Das Gerät ist in einwandfreier, deutscher Qualität gefertigt. Die robuste Gehäuse- und Gehäuse-Verarbeitung sorgt für eine lange Lebensdauer.



Lieferumfang
 Chamber Vac Pro
 Kammervakuumsystem Typ 5702

Artikel-Abmessungen (LxBxH): 370 x 275 x 435 mm
 Gewicht (netto): 14695 g
 Karton-Abmessungen (LxBxH): 480 x 340 x 455 mm
 Gewicht (brutto): 16658 g



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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 21.06.2026