

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 7,5-Bar-Kammer- und Leckdicht-Technologie ist dieses Gerät auch für Suppen, Marinaden oder Gelee - trocken und feucht vakuumierbar.



Profi-Vakuum auf Knopfdruck
 4 Motorstärkere Pumpen (bis zu -0,9bar) und einlagige Steuerung liefern ein richtig professionelles Vakuum - schnell, einfach und wieder.



Komfort trifft Langlebigkeit
 Das Gerät ist in ein geschlossenes Gehäuse, sicherheitsfähiges und robustes Edelstahlgehäuse - langlebig und leicht zu reinigen.



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 20.04.2026