

MISE SOUS VIDE PRATIQUE ET SANS FIL DE SACHETS ET DE RÉCIPIENTS.

SEVERIN
TECHNIK ZUM GENIESSEN



**GERMAN
QUALITY**
SEVERIN – SINCE 1892



FS 3610

Soude-sac

Ses avantages en un coup d'œil

- « FoodSave » : Les aliments restent frais 8 fois plus longtemps
- OneTouch Automatic pour la mise sous vide et la soudure
- Couteau intégré pour la découpe de sachets de taille individuelle
- Pour tous les sachets jusqu'à 28 cm de largeur
- Fonction STOP
- Avec 10 sachets sous vide 28 x 35 cm

Pour les amateurs de technique

- Puissance : env. 110 W
- Couleur : noir
- Dépression jusqu'à -0,5 bar
- Mise sous vide et soudure entièrement automatiques
- de sachets prêts à l'usage ou confectionnés sur rouleau
- Voyants lumineux pour fonctions vide d'air et soudure