



Länger haltbare Lebensmittel, weniger Abfall

Der Electrolux Professional Vakuuierer wurde speziell für die Lagerung von Lebensmitteln in verschiedenen Umgebungen entwickelt. Ob im Kühlschrank, im Gefrierschrank oder bei Raumtemperatur – die Vakuumverpackung schützt Ihre Lebensmittel vor Feuchtigkeit und Bakterienwachstum.



Verlängern der Haltbarkeit von Lebensmitteln

Nahrungsmittel bleiben frisch, die Qualität wird aufrechterhalten und Lebensmittelverschwendung vermieden



Lebensmittelsicherheit

Kreuzkontaminationen verhindern und Produktionsverlauf nachverfolgen (HACCP)



Optimierter Arbeitsablauf

Vakuuieren, Sous-vide-Garen und Kühlen, Regenerieren nach Bedarf



Zeitersparnis

Aufgüsse und Marinaden in nur wenigen Minuten

Touch-Bedienfeld
Intuitiv und reich an erweiterten Programmen

Plug & Play
Keine Kalibrierung erforderlich dank des Absolutwert-Vakuumsensors (Tischmodelle)



Inertgas-Funktion
Empfindliche Lebensmittel werden nicht komprimiert

Softair-Funktion
Langsame Luftrückführung in die Kammer

Gourmet-Zyklen
Geeignet für Marinaden, Gewürze und Mehl, Flüssigkeiten und Saucen

Öko-Vakuumbutel
Recyclbare und kompostierbare Beutel, jetzt erhältlich

Eine nachhaltige Aufbewahrungsoption
Durch die Verwendung von GN-Behältern aus rostfreiem Stahl mit einem Ventil am Deckel entsteht kein Verpackungsabfall

Leicht zu reinigen
dank der Kammer mit abgerundeten Ecken und abnehmbarer Dichtungsleiste

Einfache Wartung
Alle Teile sind leicht zugänglich

Vakuumverpacken ist mehr als nur Konservieren. Der Electrolux Professional Vakuumierer wird zum Verbündeten in der Küche und ermöglicht Ihnen, die Wünsche Ihrer Kunden auch außerhalb der Saison zu erfüllen.

Sichere Lebensmittel ohne Abfall

Die Vakuumversiegelung verhindert, dass Bakterien das Produkt angreifen, so dass Lebensmittel auch nach Tagen noch sicher serviert werden können. Sie vermeiden Abfälle und bereiten vieles im Vorfeld zu, damit Sie stets alle benötigten Zutaten zur Hand haben.

Die ursprüngliche Frische wird bewahrt

Mit wenigen Handgriffen können Sie Produkte vakuumversiegeln und so Nährstoffe und organoleptische Eigenschaften bewahren, ohne Qualität und Geschmack zu beeinträchtigen.

Kein Stress mehr während der Stoßzeiten

Dank der Vakuumverpackung gelingt effizientes Teamwork, da Arbeitsabläufe in der Küche optimiert werden. Die Vorbereitungszeit für die Zutaten wird verkürzt, so dass Kunden nicht mehr auf ihre Mahlzeiten warten müssen.

Eine umweltfreundliche Lösung

Umweltfreundlich, da recycelbare oder kompostierbare Beutel oder GN-Behälter aus Edelstahl mit einem Ventil am Deckel verwendet werden, die direkt an die Maschine angeschlossen sind, um Lebensmittel zu vakuumieren.



Eine intelligente Wahl

Ergänzen Sie Ihr Gerät und machen Sie Ihre Arbeit einfacher und effizienter mit einer Reihe von optionalem Zubehör.



Kabelloser Etikettendrucker

Druckt HACCP-konforme Etiketten. Erstellen Sie schnell und einfach temperaturbeständige, kratz- und wasserfeste Etiketten mit der mitgelieferten App für Smartphone oder Tablet. Verpackungs- und Verfallsdaten werden nie wieder vergessen.



Edelstahlwagen

Ihr Gerät wird mobil – so sparen Sie Platz in der Küche. Verstauen Sie es, wenn es nicht gebraucht wird. Erhältlich in zwei Größen.



Geneigte Fülltrische

Zum Vakuumverpacken von Flüssigkeiten. Erhältlich in zwei Größen.



UK-Netzkabel

Verfügbar für Tischmodelle.

Verfügbare Modelle



Tischgerät digital:
8 mc/h, 12 mc/h und
16 mc/h



Top Touch-Tisch:
20 mc/h



Stehend:
25 mc/h und 60 mc/h

Empfohlen für:
Restaurants,
Feinkostläden,
Hotels, Metzgereien,
Supermärkte, Lebensmittel-
labors