


	Feste Produkte (P1 – P5)	Vakuum	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
P1	Rindfleisch, Hartkäse u. ä.	99,9 %	0,0 %	3,0 s	200 x 300 mm	z. B. 1 kg Braten
P2	Schweinefleisch, Wurst u. ä.	99,5 %	0,0 %	3,0 s		
P3	Gas 1	98,0 %	10,0 %	3,0 s		Die Gasmenge ist vom Produkt, der Beutelgröße und der Füllmenge abhängig. Die Werte müssen selbst bestimmt werden.
P4	Gas 2	95,0 %	20,0 %	3,0 s		
P5	Knochenschinken, Emmentaler Käse	99,9 %	0,0 %	3,0 s		Verwenden Sie Vakuum Plus für Produkte, die nachgasen.

	Flüssige Produkte (P1 – P4)	Vakuum	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
P1	Hühnersuppe u. ä.	99,9 %	0,0 %	3,0 s		nur im abgekühlten Zustand
P2	Soßen	99,5 %	0,0 %	3,0 s		
P3	Sauerbraten	98,0 %	0,0 %	3,0 s		
P4	Flüssigmarinade	95,0 %	0,0 %	3,0 s		

	Marinieren (15, 30)	Vakuum	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
15	Fisch, Gemüse u. ä.	99,8 %		3,0 s		
30	Fleisch, Steak u. ä.	95,0 %		3,0 s		

	Service-Programm	Vakuum	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
P1	Warm-Up-Programm					1 – 2 Minuten, mit Stopp-Taste beenden
P2	Service-Programm					15 Minuten, stoppt eigenständig

Bitte beachten Sie: Die Einstellungen sind von Ihnen individuell auf das zu vakuumierende Produkt anzupassen. Wir nennen an dieser Stelle nur einige Beispiele, die Ihnen als Anhaltspunkt dienen können. Die VAMA Maschinenbau GmbH übernimmt keine Haftung.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Nehmen Sie Kontakt zu uns auf, telefonisch unter +49 (0) 8304 92919-0 oder per E-Mail info@vama.de.

www.vama.de



Videos zur SC22