


 Feste Produkte (P1 – P20)	Vakuum	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
P1 Rindfleisch	99,9 %	0,0 %	3,0 s	400 x 600 mm	z. B. 1 kg Braten; 1 Siegelbalken eingeschaltet
P2 Schweinefleisch	98,0 %	0,0 %	3,0 s		
P3 Wurst	97,0 %	0,0 %	3,0 s		
P4 Würstchen	96,5 %	0,0 %	3,0 s		
P5 Kasserl	98,0 %	0,0 %	3,0 s		Soft Air-Taste
P6 Spareribs	97,0 %	0,0 %	3,0 s		Soft Air-Taste
P7 Hartkäse	99,0 %	0,0 %	3,0 s		Vac (+) eingeschaltet (für nachgasende Produkte)
P8					
P9					
P10					
P11					
P12					
P13					
P14					
P15					
P16					
P17					
P18					
P19					
P20					

 Flüssige Produkte (P1 – P4)	Vakuum	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
P1 Sauerbraten	98,0 %	0,0 %	3,0 s	300 x 400 mm	
P2 Weißwurst	95,0 %	0,0 %	3,0 s	200 x 300 mm	
P3 Flüssigmarinade	95,0 %	0,0 %	3,0 s		
P4 Gläser mit Flüssigkeiten	99,9 %	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](mailto:info@vama.de).

[www.vama.de](http://www.vama.de)



Videos zur SC32