

Nr.	Produkt	Vac-Taste	Gas-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
1	Rindfleisch	9	0	4 oder 5	200 x 300 mm	
2	Schweinefleisch	8	0	4 oder 5		
3	Wurst	8	0	4 oder 5		
4	Aufschnitt	5	0	4 oder 5		
5	Fleisch für das Sous Vide Garen	8	0	4 oder 5	200 x 300 mm	z. B. zwei Stück pro Beutel
6	Suppen und Soßen	2	0	4 oder 5		nur im abgekühlten Zustand
7	Fisch	5	0	4 oder 5		
8						
9						
10	Gas 1	8	1	4 oder 5		Die Gasmenge ist vom Produkt, der Beutelgröße und der Füllmenge abhängig. Die Werte müssen selbst bestimmt werden.
11	Gas 2	8	3	4 oder 5		
12	Gas 3	8	6	4 oder 5		
13	Salat	8	4	4 oder 5		
14	Nudeln	8	2	4 oder 5	200 x 300 mm	z. B. Füllmenge 800 g
15	Fisch	8	3	4 oder 5		
16	Gemüse	8	4	4 oder 5		
17						
18						
19						
20						

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



Videos zur ZS11