

Nr.	Produkt	Vac-Taste	Gas-Taste	Temp. 1 Schweißst.	Temp. 2 Trennt.	Beutelgröße	Info
1	Rindfleisch	99,5 %	0 %	2,2 s	2,8 s	200 x 300 mm	z. B. zwei Steaks pro Beutel
2	Schweinefleisch	98,0 %	0 %	2,2 s	2,8 s		
3	Wurst	97,0 %	0 %	2,2 s	2,8 s		
4	Würstchen	97,0 %	0 %	2,2 s	2,8 s		
5	Spezielles Produkt	95,0 %	0 %	2,2 s	2,8 s		
6	Kassler	95,0 %	0 %	2,2 s	2,8 s		Softbelüftung einschalten
7	Sauerbraten	Max.	0 %	2,2 s	2,8 s		SPE* einschalten; SPE-Faktor 8,0
8	Soße	Max.	0 %	2,2 s	2,8 s		SPE* einschalten; SPE-Faktor 5,0
9	Flüssigkeiten im Glas (abgekühlt)	Max.	0 %	0,0 s	0,0 s		SPE* einschalten; SPE-Faktor 8,0
10	Hartkäse	98,0 %	0 %	2,2 s	2,8 s		
11							
12							
13							
14							
15							
16							
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](mailto:info@vama.de).

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

\* SPE = Siedepunkterkennung



Videos zur ZS25