

# Chamber Vac Pro (Typ 5702)

## Kammervakuumiergerät, Kammervakuumsystem

- Für alle Lebensmittel geeignet
- 4 Leistungsstarke Vakuumpumpe (1 bar)
- Einstellbare Vakuumier- & Versiegelungszeit
- Große Vakuumkammer
- Vollautomatische Marinierfunktion



Artikelnummer: **S0136**  
 EAN: 7611210922315  
 UVP: 699,90 EUR  
 EK: nach Login



**Bis zu 8x längere Haltbarkeit**  
 Das Chamber Vac Pro bewahrt den Aroma, die Farbe und den Geschmack in der Vakuum. So frisch, wie selbst am Tag der Zubereitung.



**Trocken, feucht oder flüssig**  
 Mit der 1,6 bar-Kammer- und Leckdicht-Technologie, können Sie auch in Suppen, Marinaden oder Saften, -süßen und -sauer vakuumieren.



**Profivakuum auf Knopfdruck**  
 4 leistungsstarke Pumpen (bis zu 0,2 bar) und einlagige Steuerung sorgen für richtig professionelles Vakuum – schnell, einfach und wieder.



**Komfort trifft Langlebigkeit**  
 Das Gerät ist in einwandfreier, deutscher, sicherer und robuster Edelstahl gefertigt – langlebig und leicht zu reinigen.



**Lieferumfang**  
 Chamber Vac Pro  
 Kammervakuumiergerät Typ 5702

Artikel-Abmessungen (LxBxH): 370 x 275 x 435 mm  
 Gewicht (netto): 14695 g  
 Karton-Abmessungen (LxBxH): 480 x 340 x 455 mm  
 Gewicht (brutto): 16658 g

SVS-Artnr. S0136  
  
 7611210922315

**SVS GmbH**  
 Gördelingerstr. 47, D-38100 Braunschweig  
 www.svs-vertrieb.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 18.10.2025