



Vakuumaschinen

Ob für Wild, Fleisch oder Gemüse – mit unseren Vakuumaschinen bleibt alles länger frisch. Ideal für Haushalt, Direktvermarktung und Vorratshaltung.



ein paar absauger zum erfolg...



Vakuummaschinen

Frische, die bleibt – Vakuum verpackt für längeren Genuss!

Bereits seit geraumer Zeit setzen industrielle Produkte auf Vakuumverpackungen, um Frische und Haltbarkeit zu gewährleisten. Mit unseren Vakuummaschinen bringen Sie diese Technologie direkt in Ihre Küche.

Das Vakuumieren von Lebensmitteln erfolgt in wenigen Schritten: Die Produkte werden in einen speziellen Vakuumbbeutel gelegt, die Luft wird mit unserer Vakuummachine herausgesaugt, und der Beutel anschließend luftdicht versiegelt.

Was bedeutet das für Sie? Der natürliche Zersetzungsprozess, der durch Mikroorganismen und Enzyme in Gang gesetzt wird, wird signifikant verlangsamt. So bleiben Vitamine, Mineralstoffe und andere Nährstoffe optimal erhalten.

Dank des Vakuumierens verlängert sich die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel um das Drei- bis Fünffache. Genießen Sie frische Lebensmittel länger und bringen Sie Geschmack auf den Tisch!





Haltbarkeit von Lebensmitteln vor und nach dem Vakuumieren:

Produkt	vor dem Vakuumieren	nach dem Vakuumieren	Zusatzinformationen
Brötchen	ca. 2–3 Tage	ca. 7–8 Tage	bei Raumtemperatur
Tee	ca. 2–3 Monate	ca. 12 Monate	bei Raumtemperatur
Gemüse	ca. 5 Tage	ca. 18–20 Tage	im Kühlschrank
Gekochte Suppe	ca. 2–3 Tage	ca. 8–12 Tage	im Kühlschrank
Wild	ca. 2–3 Tage	ca. 30–40 Tage	im Kühlschrank
Rindfleisch	ca. 3–4 Tage	ca. 30–40 Tage	im Kühlschrank
Schweinefleisch	ca. 4–7 Tage	ca. 20–28 Tage	im Kühlschrank
Geflügel	ca. 2–3 Tage	ca. 6–9 Tage	im Kühlschrank
Ganzer Fisch	ca. 1–3 Tage	ca. 4–5 Tage	im Kühlschrank
Fleisch	ca. 6 Monate	ca. 24–36 Monate	im Gefrierschrank
Obst	ca. 6–12 Monate	ca. 24–36 Monate	im Gefrierschrank

Vakuummaschine homeVac 8



Vakuumieren für Jedermann – Ihre perfekte Lösung für die Lebensmittelkonservierung!

Unsere Vakuummaschine wird gemeinsam mit einer Vakuumrolle und fünf Vakuumbeuteln geliefert und ist ideal für Haus und Hof sowie für die Direktvermarktung geeignet. Sie verfügt über eine integrierte Waage mit einer Kapazität von bis zu 2 kg und ermöglicht langsames oder schnelles Verschweißen. Das Gerät eignet sich sowohl für trockene als auch für feuchte Lebensmittel und bietet die Wahl zwischen manuellem und automatischem Verschweißen.

Mit der Vakuumier- und Marinier-Funktion können Sie perfekt mariniertes Fleisch in nur 20 Minuten zubereiten. Ein integriertes Messer zum Schneiden der Vakuumrollen sorgt für zusätzlichen Komfort. Das robuste und hygienische Gehäuse ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet und wird durch ein übersichtliches LCD-Display ergänzt.

Technische Details:

- Schweißbalken: 30 cm
- Nur für gerippte Vakuumbeutel mit einer Breite von weniger als 30 cm geeignet
- Schweißzeit: 6-10 Sekunden
- Vakuumier- und Schweißzeit: 10-20 Sekunden
- Abmessungen: 380 x 50 x 88 mm
- Nettogewicht: 1,72 kg
- Bruttogewicht: 2,35 kg
- Frequenz: 50/60 Hz
- Vakuumleistung: 8 l/Minute
- Leistung: 120 W

Erleben Sie die Vorteile des Vakuumierens und genießen Sie frischere Lebensmittel mit unserer vielseitigen Vakuummaschine!

Artikel-Nr. 16934



Magic Vac Dynamika



Unsere Vakuummachine bietet Ihnen eine Vielzahl an Funktionen, um die Frische Ihrer Lebensmittel zu bewahren. Sie verfügt über zwei verschiedene Vakuumpumpenstärken sowie zwei Schweißeinstellungen, die sich optimal an trockene und feuchte Lebensmittel anpassen lassen. Dank des eingebauten Vakuumpumpen-Halters und des integrierten Messers zur einfachen Beutelabtrennung wird die Handhabung zum Kinderspiel. Die rutschfesten Füße sorgen für mehr Stabilität während des Betriebs, und die breite Schweißnaht gewährleistet eine sichere Versiegelung. Außerdem können Sie je nach Bedarf zwischen manuellem und automatischem Verschweißen wählen.

Technische Details:

- CE-geprüft
- Schweißbalken: 30 cm
- Nur für gerippte Vakuumbbeutel mit einer Breite von weniger als 30 cm geeignet
- Vakuum der Pumpe: 0,8 bar, 12 l/Minute
- Abmessung: 45,5 x 23,2 x 11,9 cm
- Gewicht: 2,3 kg
- Spannung: 230 V / 50 Hz

Artikel-Nr. 16933

Magic Vac Axolute



Entdecken Sie unsere elegante Vakuummachine für die optimale Lebensmittelkonservierung!

Mit ihrer robusten ABS- und Metallstruktur, ihrem Zwei-Wege-Sicherheitsschneider und dem praktischen Rollenhalter vereint sie Funktionalität und Stil. Wählen Sie zwischen automatischem oder manuellem Vakuumieren.

Eine abnehmbare, spülmaschinenfeste Schale fängt Flüssigkeiten auf, während das ActiSeal3D-System eine perfekte Schweißnaht ohne Überversiegelung garantiert.

Technische Details:

- Schweißbalken: 31,5 cm
- Vakuumleistung: 0,8 bar, 10 l/Minute
- Abmessung: 44 x 24 x 11 cm
- Gewicht: 3,8 kg
- Spannung: 230 V / 50 Hz

Genießen Sie frische Lebensmittel mit unserer leistungsstarken Vakuummachine!

Artikel-Nr. 16988

Meaty Mini



Das ideale Haushalts- und Direktvermarktungsgerät für Ihre Küche!

Unsere Vakuummaschine bietet eine extra breite Schweißnaht und einen Schweißbalken von 33 cm, ideal für verschiedene Anwendungen. Das Gehäuse aus Edelstahl kombiniert Langlebigkeit mit einem modernen, top LED-Display zur einfachen Einstellung und Überwachung. Ein Außenfilter sorgt dafür, dass unerwünschte Flüssigkeiten abgesaugt werden, was den Schutz der Maschine erhöht.

Die Maschine verfügt über eine manuelle oder automatische Funktion, mit der Sie die Verschweißzeit und Vakuumstärke individuell einstellen können. Ein Dauerbetrieb ist ebenfalls möglich, und die Maschine ist CE-geprüft.

Technische Details:

- Schweißbalken: 33 cm
- Nur für gerippte Vakuumbutel mit einer Breite von weniger als 33 cm geeignet
- Abmessung: 42 x 30 x 18 cm
- Gewicht: 7,8 kg
- Vakuum der Pumpe: 0,8 bar, 16 l/Minute
- Spannung: 230 V / 50 Hz
- Verbrauch: 0,38 kW!

Artikel-Nr. BV20718



Meaty Midi



Das vielseitige Gerät für Haushalt, Direktvermarktung und Gewerbebetriebe!

Unsere Vakuumaschine bietet eine doppelte Schweißnaht und zwei Schweißbalken von jeweils 43 cm, um eine sichere Versiegelung zu gewährleisten. Das Edelstahlgehäuse mit LED-Display ermöglicht eine einfache Anwendung und präzise Einstellungen. Ein Außenfilter sorgt dafür, dass unerwünschte Flüssigkeiten abgesaugt werden, was den Schutz der Maschine erhöht.

Das Gerät bietet sowohl eine manuelle als auch eine automatische Funktion, um die Verschweißzeit und Vakuumstärke individuell einzustellen. Ein Dauerbetrieb ist möglich, und die Maschine ist CE-geprüft.

Technische Details:

- Schweißbalken: 2 x 43 cm
- Nur für gerippte Vakuumbbeutel mit einer Breite von weniger als 43 cm geeignet
- Abmessung: 51 x 29,5 x 18 cm
- Gewicht: 10,5 kg
- Vakuum der Pumpe: 0,8 bar, 18 l/Minute
- Selbstschmierende Pumpe
- Spannung: 230 V / 50 Hz
- Verbrauch: 0,85 kW
- Erleben Sie die Vorteile des Vakuumierens mit unserer hochwertigen Vakuumaschine!

Artikel-Nr. BV20745



Meaty Fusion 27



Robuste Vakuummachine für effiziente Lebensmittelverarbeitung!

Unsere Vakuummachine überzeugt durch ihre kompakten Dimensionen von 380 x 475 x 390 mm und ein Gewicht von 28 kg, was sie ideal für verschiedene Anwendungen macht. Sie arbeitet mit einer Spannung von 230 V und verfügt über eine Vakuumkammer mit den Maßen 270 x 350 x 190 mm.

Die leistungsstarke Ölpumpe hat eine Kapazität von 4 m³/h und sorgt für eine effiziente Vakuumierung. Die Schweißbreite beträgt 26 cm. Ein integriertes Vakuummeter ermöglicht die präzise Überwachung des Vakuumprozesses. Die Maschine bietet eine beeindruckende Leistung von 300 kg pro Stunde.

Technische Details:

- Dimensionen: 380 x 475 x 390 mm
- Gewicht: 28 kg
- Volt: 230 V
- Dimension Vakuumkammer: 270 x 350 x 190 mm
- Ölpumpe: 4 m³/h
- Schweißbreite: 26 cm
- Vakuummeter: inkludiert
- Leistung: 300 kg/Std.
- Optimieren Sie Ihre Lebensmittelverarbeitung mit unserer leistungsstarken Vakuummachine!

Meaty Eos +



Vielseitige Vakuummachine für anspruchsvolle Anwendungen!

Diese Vakuummachine bietet kompakte Dimensionen von 445 x 455 x 460 mm und ein robustes Gewicht von 36 kg, ideal für den professionellen Einsatz. Sie arbeitet mit einer Spannung von 230 V und verfügt über eine geräumige Vakuumkammer mit den Maßen 330 x 330 x 215 mm.

Die leistungsstarke Ölpumpe vom Typ Busch hat eine Kapazität von 8 m³/h und sorgt für eine effiziente Vakuumierung. Mit einer Schweißbreite von 32 cm und einer integrierten Marinierfunktion wird die Zubereitung Ihrer Lebensmittel noch einfacher. Ein zusätzliches Vakuummeter ermöglicht die präzise Überwachung des Vakuumprozesses.

Technische Details:

- Dimensionen: 445 x 455 x 460 mm
- Gewicht: 36 kg
- Volt: 230 V
- Dimension Vakuumkammer: 330 x 330 x 215 mm
- Ölpumpe: 8 m³/h Busch
- Schweißbreite: 32 cm
- Marinierfunktion: inkludiert
- Vakuummeter: inkludiert
- Optimieren Sie Ihre Lebensmittelverarbeitung mit unserer leistungsstarken Vakuummachine!