

	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	Kassler	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	Wurst Gas 1	98,0 %	10,0 %	3,0 s		
P12	Wurst Gas 2	98,0 %	15,0 %	3,0 s		
P13	Wurst Gas 3	98,0 %	20,0 %	3,0 s		Die Gasmenge ist vom Produkt, der Beutelgröße und der Füllmenge abhängig.
P14	Wurst Gas 4	98,0 %	25,0 %	3,0 s		Die Werte müssen selbst bestimmt werden.
P15	Wurst Gas 5	98,0 %	30,0 %	3,0 s		
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.

www.vama.de



Videos zur SC32