

Nr.	Produkt	Vac-Taste	Temp-Taste	Beutelgröße	Info
1	Rindfleisch	9	4 oder 5	200 x 300 mm	1 kg Braten
2	Schweinefleisch	8	4 oder 5		
3	Wurst	8	4 oder 5		
4	Aufschnitt	5	4 oder 5		
5	Sauerbraten	2	4 oder 5		
6	Suppen und Soßen	3	4 oder 5		nur im abgekühlten Zustand
7	Hartkäse	7	4 oder 5		
8	Fisch	4	4 oder 5		
9	Ware zum Einfrieren	7	4 oder 5		
10	Geflügel	5	4 oder 5		
11	Fleisch / Steak für das Sous Vide Garen	8	4 oder 5	200 x 300 mm	z. B. zwei Steaks à 200 g
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.

www.vama.de



Videos zur ZS11