

Vakuumschublade Vacuum Drawer



Das kleinste Vakuum-Einbaugerät der Welt

Lebensmittel schonend zubereiten und natürlich konservieren. Mit der einzigartig kompakten Vakuumschublade von GRONBACH.

Vakuum verlängert nicht nur die Haltbarkeit von Lebensmitteln, es schützt auch das Gute im Essen. Großgeräte machen zwar gutes Vakuum, brauchen aber viel Platz. Kleine Standgeräte sind zwar handlich, aber leider leistungsschwach. Damit ist jetzt Schluss. Jetzt gibt es den neuen Vakuumierer von GRONBACH: so klein, dass er in eine Schublade passt.

Leistungsstark, präzise und schnell

Dank Drucksteuerung arbeitet die Vakuumschublade äußerst präzise und erzeugt wie kein anderes Kompaktgerät hochprozentiges Vakuum. Die Bedienung ist einfach und selbst Einmachgläser werden in Sekundenschnelle wieder sicher verschlossen.

Passt zu jeder Küchenfront

Mit nur 140 mm Höhe lässt sich die Vakuumschublade auch nachträglich in fast jede Küchenzeile einbauen. Für unsere OEM-Kunden passen wir auf Wunsch die Vakuumschublade den individuellen Abmessungen und dem Design Ihrer Gerätelinie an.

The world's smallest built-in vacuum appliance

Carefully prepare food and conserve it naturally. With the unique, compact vacuum drawer from GRONBACH.

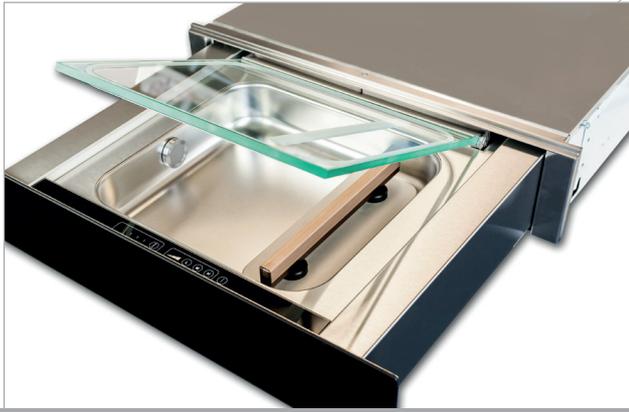
Vacuum-packing not only extends the lifetime of food, but it also protects the goodness in it. Large appliances may produce a good vacuum, but they take up lots of space. Small stand-alone devices are more manageable, but unfortunately their performance has been weak. Until now. Now there is the new vacuum-packer from GRONBACH: so small that it fits in a drawer.

High performance, precise and quick

Thanks to pressure control, the vacuum drawer is extremely precise and produces a strong vacuum like no other compact appliance does. The operation is simple and even preserving jars can be re-sealed in seconds.

Fits every kitchen front

With a height of only 140 mm, the vacuum drawer can also be retro-fitted in almost every kitchen line. For our OEM kitchens, we can fit the vacuum drawer to customised dimensions and the designs of your own appliance ranges.



Für köstliche Sous-vide Gerichte

Vakuumverpackte Speisen lassen sich besonders schonend zubereiten: Verpacken Sie zuerst Ihre Speisen mit der Vakuumschublade und garen diese anschließend bei niedriger Temperatur im Dampfgarer. So bleiben Vitamine und Mineralstoffe bestens erhalten und das Gemüse knackig. Ihre Steaks werden außergewöhnlich zart und der Geschmack intensiv.

Vakuum konserviert Lebensmittel natürlich

Mit einem Kochbeutel und der Vakuumschublade von GRONBACH verlängern Sie die Haltbarkeit von Fleisch, Gemüse oder Kräutern auf völlig natürliche Art und Weise.

Technische Daten

Netz	220-240 V, 50/60 Hz
Leistung	max. 200 W
Vakuumlevel	99 % bei 1000 mbar Umgebungsdruck
Gewicht	25 kg
Einbaumaße	562 x 550 x 140 mm (B x T x H)
Kammergröße	270 x 350 x 95 mm (B x T x H)
Schweißlänge	260 mm
Beutelgröße	max. 250 x 350 mm
Material	Edelstahl, Kunststoff, Aluminium
Öffnungs-Mechanik	Push to open

For delicious sous-vide dishes

Vacuum-packed meals can be particularly tenderly prepared: vacuum-pack the meal first in the vacuum drawer and then allow it cook at a low temperature in a steam cooker. The vitamins and minerals will be preserved and the vegetables will stay crunchy. Your steaks will be exceptionally tender with a strong taste.

Vacuums conserve food naturally

With a cooking pouch and the vacuum drawer from GRONBACH, you can extend the lifetime of meat, vegetables or herbs in a totally naturally manner.

Technical data

Power	220-240 V, 50/60 Hz
Performance	max. 200 W
Vacuum level	99 % at an ambient pressure of 1000 mbar
Weight	25 kg
Installation dimensions	562 x 550 x 140 mm (W x D x H)
Internal size	270 x 350 x 95 mm (W x D x H)
Weld length	260 mm
Pouch size	max. 250 x 350 mm
Material	Stainless steel, plastic, aluminium
Release mechanism	Push to open