



## Allpax Vakuumiergerät PT-F 210

29. Oktober 2016 · Von L. Müller

In der kommenden Advents- und Weihnachtszeit, wo naturgemäß etwas mehr gegessen wird, bleibt es nicht aus, dass manchmal etwas von dem hochwertigen Essen übrigbleibt. Einfach viel zu schade und zu teuer, um es zu entsorgen. Mit dem Vakuumiergerät PT-F 210 bietet das im Jahr 2005 gegründete Unternehmen Allpax aus Papenburg eine leistungsstarke und technisch ausgereifte Lösung für das Einschweißen und Aufheben von Lebensmitteln.



Allpax stellt Produkte aus den Bereichen Verpacken, Wiegen und Reinigen für den gewerblichen aber auch privaten Gebrauch her.

Wir möchten Ihnen das Vakuumiergerät PT-F 210 hier einmal näher vorstellen.

Verpackung, Funktionalität und Qualität  
Die kompakte Maschine kommt in einem modernen Design und in den Farben Blau, Rot und Silber daher. Positiv aufgefallen ist uns gleich die dezente Möglichkeit, das Stromkabel in dem Gehäuse unterzubringen und nur die benötigte Länge bis zur Dose herauszuziehen.

Mit dabei waren für unseren Produkttest Vakuumschläuche und Beutel. Je nach Anwendungswunsch kann somit die Art des Vakuummierens gewählt werden. Die Schläuche und Beutel sind aber nicht im normalen Lieferumfang des Gerätes enthalten!

Sehr praktisch ist die Unterbringung von Vakuums-

rollen im Inneren des Gerätes. Je nach Menge der Lebensmittel kann die Länge des Vakuumschlauches angepasst werden. Wenn eine größere Menge an Lebensmitteln vakuumiert werden soll, sind die Schläuche eine elegante und zeitsparende gute Lösung. Das integrierte Messer schneidet die Schläuche auf die benötigte Länge.



Bei kleineren Einschweißaufgaben mit einer geringeren Anzahl von Einzelportionen kommen Vakuumbbeutel, die in verschiedener Größe erhältlich sind, besser zum Einsatz.



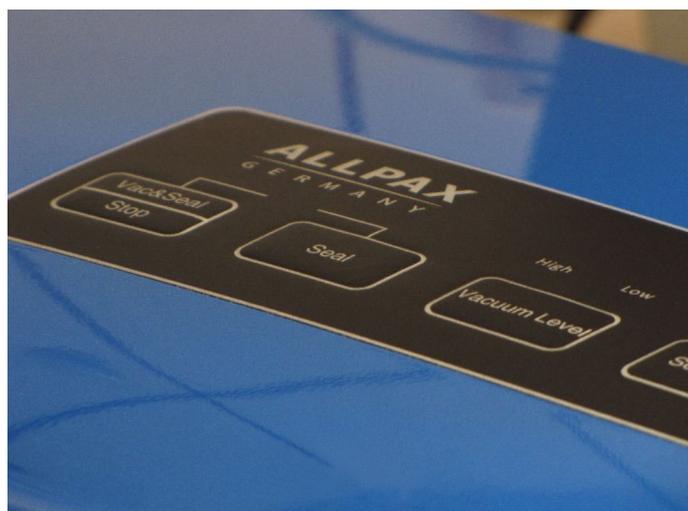
Ein besonderes Highlight des Vakuumiergeräts PT-F 210 ist die integrierte 12-V-Anschlussdose, die eine mobile Verwendung des Gerätes ermöglicht. Hier sehen wir eine großartige Möglichkeit für Angler, Jäger und Obstsammler, gleich vor Ort am See,

Wald oder Wiese das erhaschte Gut frisch zu verpacken.

Sie wollen druckempfindliche Lebensmittel vakuumieren? Dann haben Sie mit dem „Pulse“-System die richtige Technik. Erzeugen Sie ein gezieltes Teilvakuum, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Ganz einfach per Taste. Solange sie gedrückt wird, saugt die Pumpe – Lassen Sie sie los, stoppt der Prozess. Ohne Nachziehen und ohne Vakuumverlust.

Die bei Allpax erhältlichen Vakuumbbeutel und Schläuche sind von hoher Qualität. Es gibt sie in verschiedenen Stärken, auch kochfeste Beutel sind in dem Online-Shop der Firma erhältlich.

Das Vakuumiergerät PT-F 210 hat außerdem noch die Möglichkeit, einen Saugadapter anzuschließen um Vakuumdosen zu verwenden. Beide Zubehörteile sind ebenfalls im Shop von Allpax erhältlich.



#### Fazit

Das Gerät ist ein Allrounder für den Haushalt und auch für eine mobile Anwendung zu einem günstigen Preis. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig und von Allpax gibt es sämtliches passendes Zubehör.

Die Verarbeitung ist hochwertig und stabil. Durch die starke Vakuumpumpe werden Lebensmittel sicher eingeschweißt und die verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten sowie die „Pulse“-Funktion erlauben die Verwendung für verschiedenste Arten von Lebensmitteln.

**Wir vergeben gern 4,5 von 5 erreichbaren Sternen.**

Den letzten halben Stern hat das Gerät nur deswegen nicht erreicht, weil das 12-V-Anschlusskabel nicht im Lieferumfang dabei ist. Wir sehen es nicht als Verbrauchsmaterial, es sollte zu der Hardware gehören.



**Das Vakuumiergerät PT-F 210 ist zu einem empfohlenen Verkaufspreis von ca. 130 Euro zuzüglich Versandkosten bei Allpax erhältlich.**



<b>N Nord H Hessen R Rundschau</b>	
<b>Für Sie getestet 10/2016 Allpax Vakuumiergerät PT-F 210</b>	
<b>Lieferumfang</b>	★★★★
<b>Ausstattung</b>	★★★★
<b>Funktion</b>	★★★★★
<b>Gesamtbewertung</b>	★★★★★