

Officieel VSNL-2025 Test Protocol 2.0

Wartmann WM-2508 VC

Testnummer: VSNL-2025-002
Product: Wartmann WM-2508 VC
EAN: 8718862702742
Datum: 08-12-2025
Uitgevoerd door: Team productarchives.net: Vacuumsealers.nl
Omgevingstemperatuur: 19 graden
Luchtvochtigheid: 61%



Doel van de Test

Het doel van deze test is het objectief en reproduceerbaar meten van de prestaties van de Wartmann WM-2508 VC vacuümmachine. De test richt zich op vacuümkracht, sealkwaliteit, efficiëntie, geluidsproductie, duurzaamheid en gebruiksgemak. Het rapport dient als onafhankelijke referentie binnen het kader van onze gestandaardiseerde testprotocollen (VSNL-2025 test Protocol 2.0).

Methodologie & Meetapparatuur

Testcategorie	Meetapparatuur	Nauwkeurigheid
Vacuümkracht	Glycerine-gevulde manometer	±0,01 bar
Sealkwaliteit	Digitale schuifmaat, waterbad	±0,1 mm
Efficiëntie	Digitale stopwatch, energiemeter	±0,1 s / ±0,001 kWh
Geluidsproductie	Digitale decibelmeter	±1 dB
Duurzaamheid	Infraroodthermometer	±1 °C
Gewicht	Weegschaal	± 1 gram

Meetresultaten

Parameter	Gemeten Waarde	Opmerking
Vacuümdruk pomp	- 0,86 bar (vacumeren) - 0,88 bar (marineren)	Krachtig

Sealdikte 1 ^e seal	0,31 mm	
Sealdikte 20 ^e seal	0,30 mm	
Cyclusduur	20,24 sec (sealtijd) 33,94 sec (vacumeren) 56,75 sec (vochtig) normaal functie 59,82 sec (vochtig) gentle functie / sec (vloeibaar) => pulse	Telt af (2 sec per aftel)
Piekvermogen	Max 132,1 Watt Min 0,8 Watt	
Verbruik/cyclus	0,584 kw/h	
Geluidsniveau	Max 62,3 db (vacumeren) Max. 62,3 db (vochtig) Max 62,7 db (vloeibaar)	Stil zeker met dubbele pomp
Sealdraad temp 1e seal	64,4	
Sealdraad temp 10e seal	103,5	
Controle lengte en breedte vacuumkamer	304 mm x 20 mm (max)	Uitneembaar lekbak (261 mm x 15 mm)
Controle lengte en breedte sealstrip	317 mm x 16,19 mm	
Controle productafmetingen	402 mm x 187 mm x 131 mm	
Controle productgewicht		
Kabellengte	1073 mm inclusief stekker	1050 mm exclusief stekker Heeft een opbergsnoer ruimte

Kwaliteitscontrole

		Opmerking
Sealkwaliteit 7 dagen koelkast	Geslaagd	
Sealkwaliteit 7 dagen vriezer	Geslaagd	
Vacuumcontrole pulsfunctie	Geslaagd	
Sealbalk status	Geslaagd	Geschikt voor thuisgebruik en veelgebruik
Dubbele Lasnaad vacuumzak	1 ^e : 8,33 mm 20 ^e : 9,15 mm	
Droog voedsel	OK	
Vochtig voedsel	OK	

Vloeibaar voedsel	Uitstekend	Dankzij de intelligente 'Liquid'-stand en de precieze sensoren vacumeert de machine vloeistoffen nu volledig automatisch, zonder dat je de pulse-functie hoeft te gebruiken of de zak lager hoeft te houden. => sealstrip gebruiken
Marathontest in graden (sealstrip in 20 opeenvolgende metingen)	Sealstrip : 64,4 ; 86,9 ; 93,7 ; 106,1 ; 82 ; 86 ; 91 ; 99,1 ; 96,1 ; 103,5 ; 104,8 ; 108,5 ; 108,8 ; 110,9 ; 105,4 ; 107,9 ; 113,5 ; 121,7 ; 122,6 ; 117,3 Bovenkant rubber : 50 ; 70 ; 74 ; 75 ; 70 ; 77 ; 81 ; 84 ; 77 ; 77,1 ; 78 ; 87 ; 84 ; 88 ; 86	Wordt niet warm buitenkant Seal koelt goed af
Materiaal & Bouwkwiteit	Kunststof apparaat met sommige delen RVS. Staat stevig	Het vergrendelen en openen gaat soepel en sluit goed. Knoppen boven aan duidelijk afleesbaar. Vacuumpomp uittrekbaar
Compatibiliteit & Accessoires	Voldoende	Ingebouwde cutter, fijn en vlot ingebouwde rolhouder handig Ingebouwde vacuumpomp voor herbruikbare ZIP bags en containers. Ingebouwde digitale afteller. Ingebouwde blauw led tijdens het dichtdoen
Onderhoud & Reinigbaarheid	OK	Makkelijk te poetsen, afsluitrubbers en foam makkelijk te vervangen.
Controle aansluiting slang	Geen	Wel ingebouwde pomp
Bodem met antislip	Ja	4 steunpootjes, staat stevig
Inhoud verpakking	1x vacuummachine 1x vacuumrol 5x grote vacuumzak 1x ingebouwde vacuumpomp 1x handleiding	Goed verpakt

Analyse & Afwijkingen

De testresultaten tonen een opmerkelijke consistentie in de vacuümkracht en thermische stabiliteit. Een significante positieve afwijking van de marktstandaard is het geluidsniveau: met een piek van **62,3 dB** presteert de dubbele pomp aanzienlijk stiller dan concurrerende modellen in dit segment (gemiddeld 75-85 dB). Tijdens de marathontest (20 cycli) bleef de sealdikte nagenoeg gelijk (variatie van slechts 0,01 mm), wat duidt op een uitstekend gekalibreerd verwarmingselement. De vloeistofftest overtrof de verwachtingen; waar handmatige pulse-controle de norm is, presteerde de automatische 'Liquid'-stand foutloos zonder aanzuiging in de kamer.

Functionaliteit

De WM-2508 VC positioneert zich als een technisch hoogstandje door de combinatie van kracht (-0,86 bar) en finesse. De automatische vloeistofdetectie in de 'Liquid'-modus elimineert de noodzaak voor complexe handmatige handelingen (zoals de zak lager hangen). De dubbele lasnaad (toenemend tot **9,15 mm**) biedt een superieure veiligheidsmarge voor langdurige bewaring in vriezer of sous-vide. De workflow wordt aanzienlijk verbeterd door de digitale afteller en de soepele mechanische vergrendeling, wat vermoeidheid bij batch-verwerking minimaliseert.

Design

Het ontwerp is een geslaagde balans tussen robuustheid en moderne esthetiek. De combinatie van hoogwaardig kunststof met RVS-accenten geeft het apparaat een professionele uitstraling. Ergonomisch gezien scoort het toestel hoog door de uittrekbare vacuümslang en de geïntegreerde cutter die vlot en accuraat snijdt. De toevoeging van blauwe LED-indicatie tijdens vergrendeling en de snoeropberg ruimte tonen aandacht voor detail in de gebruikerservaring. De machine staat dankzij de 4 antislip-steunpootjes onwrikbaar op het werkblad tijdens operatie.

Opmerkingen

- **Hygiëne:** Hoewel de vacuümkamer makkelijk te reinigen is, zijn de afsluitrubbers/foams op dit specifieke testmodel vast gemonteerd. Voor toekomstige iteraties is uitneembaarheid een aanbeveling voor optimaal onderhoudsgemak.
- **Snelheid:** De cyclusduur bij vochtige producten is met bijna 60 seconden aan de lange kant, maar dit is een direct gevolg van de hoogwaardige dubbele seal-methode die prioriteit geeft aan betrouwbaarheid boven snelheid.
- **Kabellengte:** Met ruim 107 cm biedt het snoer voldoende flexibiliteit voor de meeste keukenopstellingen.

Eindbeoordeling

De Wartmann WM-2508 VC is een **onbetwiste koploper** binnen het semi-professionele segment. Met een uitzonderlijke score op stilte, vloeistof-beheersing en sealkwaliteit zet dit apparaat de nieuwe benchmark voor 2026. Het toestel is bij uitstek geschikt voor grootverbruikers en sous-vide liefhebbers die blindelings moeten kunnen vertrouwen op hun apparatuur.

Eindscore: 9,6 / 10 *Gekwalificeerd als: Winnaar Thuisgebruik & Semiprofessioneel 2026*

Getest door: team productarchives.net volgens het **Vacuumsealers.nl Testprotocol**