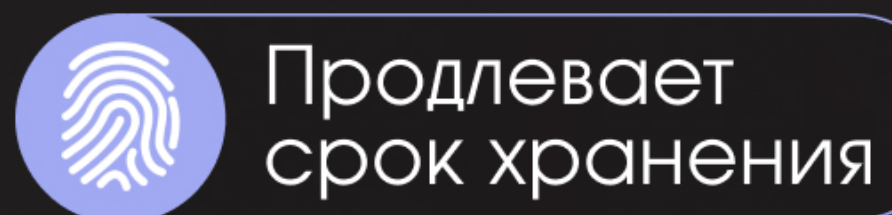
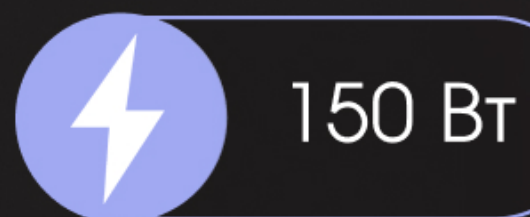


Zigmund & Shtain

Вакууматор

VS-515





Ручной контроль

Позволяет подходить к вакуумированию каждого продукта индивидуально



Автоматическое вакуумирование

Быстро, надежно и герметично вакуумирует любые продукты



Для сухих и влажных продуктов





Запайка для приготовления sous vide

Запайка пакетов в вакуумном упаковщике обеспечивает герметичность, необходимую для идеального приготовления sous vide, сохраняя сочность и аромат блюда





Запайка пакета

за 6-10 секунд



Вакуумирование пакета

за 10-30 секунд



Стильный и прочный корпус

Панель из нержавеющей стали и корпус из безопасного пластика — идеальное сочетание эстетики и надежности.

Дизайн вакууматора гармонично впишется в современную кухню, а ударопрочные материалы обеспечат долговечность и устойчивость к царапинам.





Встроенный нож

для разрезания пакетов



Удобное хранение рулона

внутри вакууматора



Расширенная комплектация

В комплектацию входят:

1. Рулон (28 см х 3 м)
2. Шланг для вакуумирования ёмкостей

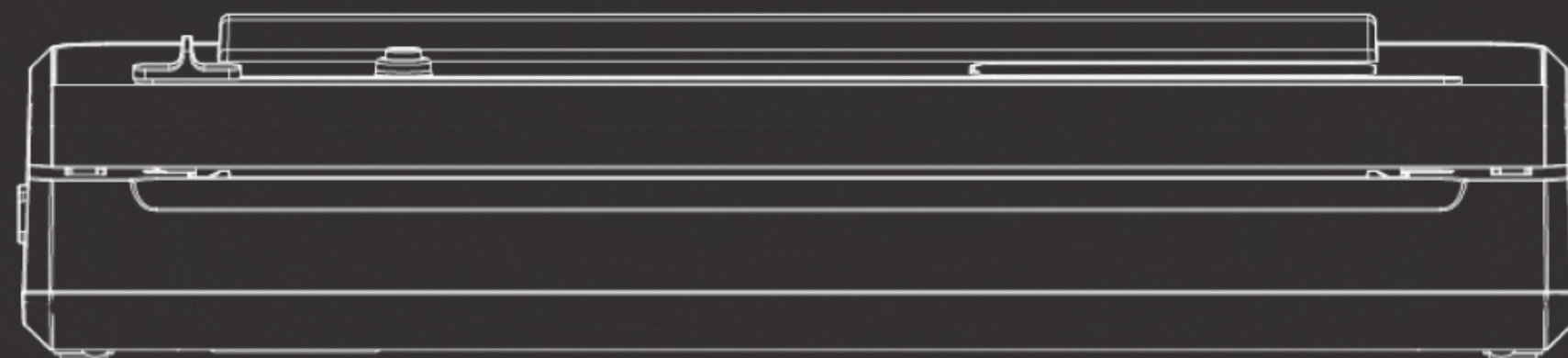


Габаритные размеры

39,5 CM



15,6 CM



8,7 CM

Технические характеристики

Мощность.....	150 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Тип управления.....	электронный
Степень вакуума.....	0,8 бар
Материал корпуса.....	н/ж сталь и пластик
Максимальная ширина вакуумных пакетов.....	28 см
Вакуумный шланг.....	есть
Вес (нетто/брутто).....	1,6/1,92 кг
Габаритные размеры.....	466 x 195 x 139 мм
Габаритные размеры.....	80-105 см
Цвет.....	стальной/черный

