

Zigmund & Shtain

1
ГОД
гарантия

Вакууматор

VS-511



Авто-
блокировка



Сенсорное
управление

Вакуумирование без усилий

Крышка надежно закрывается одним нажатием, что экономит время и гарантирует полную герметичность во время процесса вакуумирования.





Сенсорное управление

Вакуумируйте продукты одним касанием сенсорной кнопки.

Прибор сам заблокирует крышку, откачает воздух и тут же запечатает пакет.

Для влажных и сухих продуктов

Выбирайте оптимальную степень
удаления воздуха.

Более деликатный режим
понадобится для мяса в маринаде
или сочных фруктов и ягод.





Быстрая запайка за 6–10 секунд и вакуумирование за 10–30 секунд значительно ускоряют процесс упаковки продуктов.

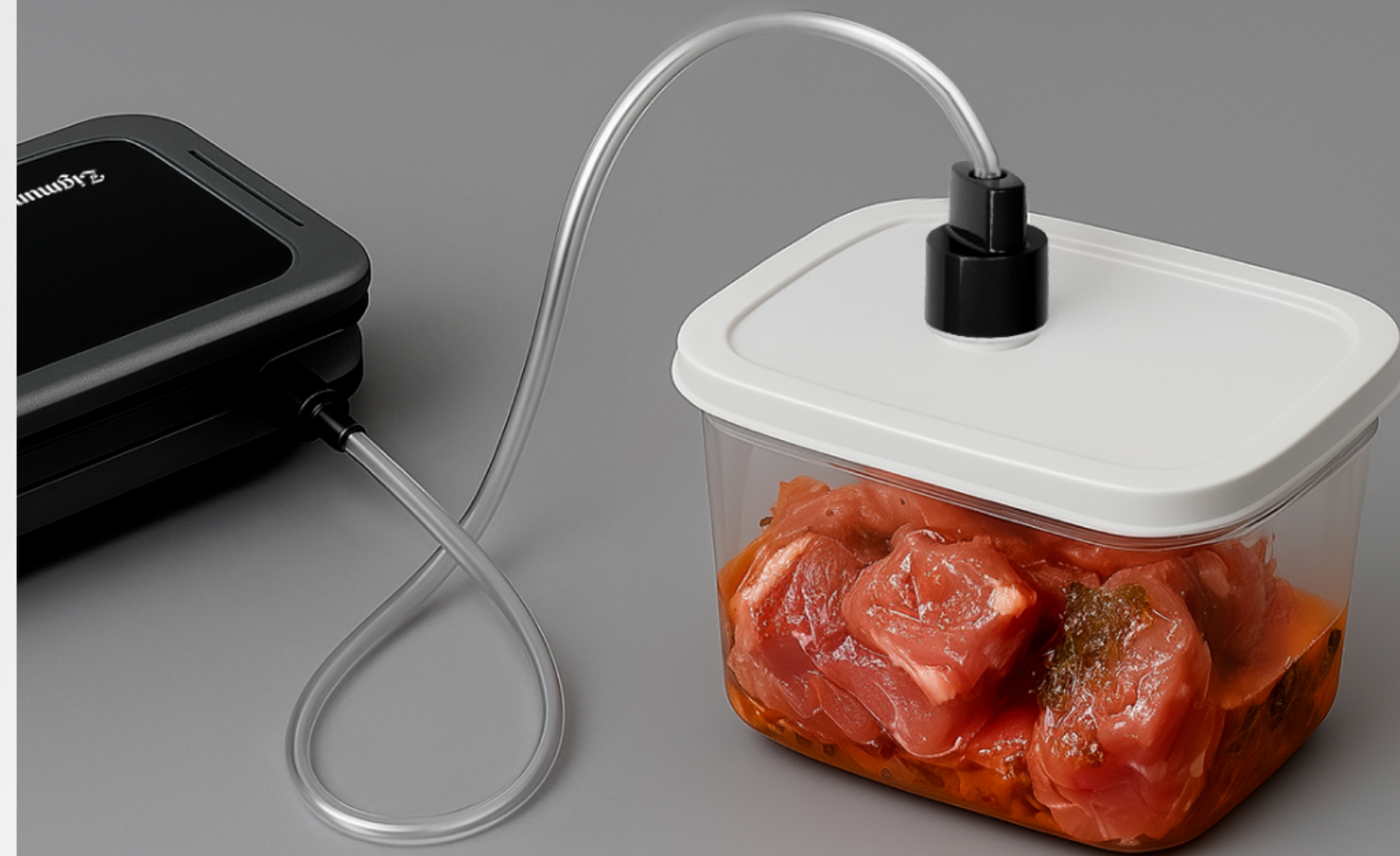
Такая скорость позволяет оперативно обрабатывать даже большие объемы, экономя время на кухне без потери качества герметизации.

Быстрое маринование в вакууме

Вакуум удаляет воздух из контейнера*, позволяя маринаду проникать глубоко в волокна продукта практически мгновенно.

В результате вы получаете идеально промаринованное, сочное и ароматное блюдо в рекордно короткие сроки.

*контейнер в комплект не входит





Нож для отрезания пакетов

Нож всегда под рукой.

Хранится в специальном отсеке
в корпусе вакууматора.

Съемный поддон для жидкости

При вакуумировании влажных продуктов небольшое количество жидкости может стекать в специальный поддон.

Он легко извлекается и моется под проточной водой.





Расширенная комплектация

Прибор готов к работе сразу после покупки.

В комплектацию входит рулон пленки, а также шланг и пакеты для вакуумирования.

Габаритные размеры



Технические характеристики

Мощность.....	170 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Тип управления.....	80 кПа
Скорость запечатывания.....	8-11 секунд
Индикация процесса.....	да
Защита от перегрева.....	да
Макс. ширина пакета.....	30 см
Ширина шва спайки.....	3 мм
Вес нетто/брутто.....	1,68 кг/2,25 кг
Габариты устройства	38x14x6,5 см
Размер упаковки.....	415x135x185 мм
Длина шнура.....	1,2 м