

ECG VS 110 B10

Vakuovací svářečka fólií

Product code: 100000474256
EAN: 8592131307315

- 5krát delší doba skladování potravin
- Vynikající pro vakuové vaření Sous-vide, skladování potravin, marinování
- Kompaktní provedení pro snadné uložení
- Povrchová úprava z nerezové oceli

- Vakuovací svářečka fólií
- 5krát delší doba skladování potravin
- Vynikající pro vakuové vaření Sous-vide, skladování potravin, marinování
- Programy utěsňování a vakuového balení
- Maximální šířka sáčku: 30 cm
- Výkon kompresoru: 9 l/min
- Podtlak vakuové pumpy: -0,65 baru
- Snadná a intuitivní obsluha
- Protiskluzové patky pro bezpečný provoz
- Kompaktní provedení pro snadné uložení
- Povrchová úprava z nerezové oceli
- Obsah balení: 10 vakuových sáčků
  - 5 sáčků 20 × 30 cm
  - 5 sáčků 28 × 40 cm
- Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50–60 Hz
- Jmenovitý příkon: 100 W
- Doba svařování: 6–10 sekund
- Doba vakuování a svařování: 10–20 sekund

Technické parametry

Příkon (W)	100
Délka kabelu (cm)	1,2

Popis produktu

Funkce	Vakuování a svařování
Vakuovací síla	Tlak -0,65bar
Kapacita	9l / min
Svár (mm)	2,5
Šířka sváru (mm)	300
Signalizace provozu	Ano

Design

Barevné provedení	Bílá

Příslušenství

Sáčky	5 x 20*30cm / 5 x 28*40cm

Hmotnost & rozměry

ŠÍŘKA (MM)	395
VÝŠKA (MM)	59
DÉLKA (MM)	810
HMOTNOST (KG)	0.9

Hmotnost & rozměry (Brutto)

WIDTH WITH PACKAGING (MM)	460
HEIGHT WITH PACKAGING (MM)	90
DEPTH WITH PACKAGING (MM)	115
WEIGHT WITH PACKAGING (KG)	1.4

Praktický pomocník do kuchyně



Máte pocit, že vám ve vaší kuchyni něco chybí? A co takhle svářečka fólií **ECG VS 110 B10**. Je to kompaktní zařízení, které se stane skvělým pomocníkem a nabídne vám další možnosti s nakládáním s potravinami. Pro její uložení nebudete potřebovat mnoho místa. Při práci s ní vás čeká snadná a intuitivní obsluha. Povrchová úprava je **z nerezové oceli**. Poznejte nový rozměr skladování potravin s tímto praktickým pomocníkem.

Nejen pro skladování



Vakuovací svářečku fólií ECG VS 110 B10 lze využít nejen jako pomocníka pro samotné skladování potravin, ale také pro vakuové vaření Sous-vide nebo marinování. Disponuje programy pro utěsňování a vakuového balení. Potraviny vydrží uskladněné 5 krát delší dobu. Navíc je můžete **zmrazovat i ohřívat**. **Sous-vide** je francouzská kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Tato metoda je velmi šetrná a přitom není nijak složitá. S touto svářečkou fólií se do toho můžete bez obav vrhnout.

Během chvilky je hotovo



Tato svářečka fólií má **kapacitu 9 l/min**. Součástí balení je pět vakuových sáčků o velikosti 20×30 cm a dalších pět o velikosti 28×40 cm. Doba svařování je 6-10 sekund. Doba vakuování a svařování 10-20 sekund. Zařízení pracuje naprosto automaticky. Nejprve uzavře fólii, následně odsaje vzduch podtlakem až -0,65 baru a zataví spoj. O probíhající činnosti vás informuje signalizace provozu. Pro bezpečný provoz je svářečka vybavena protiskluzovými patkami.