



ECG VacuFresh

Vakuovací svářečka fólií

Product code: 100002075269

EAN: 8592131309968

- Ideální pro skladování potravin, marinování, vaření metodou sous-vide...
- Integrovaný nůž na řezání fólie
- Praktický držák pro roli fólie
- Režimy pro vakuování suchých i vlhkých potravin
- Funkce externího vakuování (vysávání vzduchu z nádob)

- Skvělý způsob, jak efektivně uchovávat potraviny (dobu skladování můžete prodloužit až 5krát)
- Vhodné i pro vaření metodou sous-vide, marinování apod.
- Odstraňuje vzduch z balicího prostoru (vakuování) a utěsňuje fólii (svařování), čímž se vytvoří vakuum
- Příkon 100 W
- Integrovaný nůž na řezání fólie

- Praktický držák pro roli fólie
- Samostatné režimy pro vakuování suchých a vlhkých potravin
- Funkce externího vakuování (vysávání vzduchu z nádob)
- Odnímatelný napájecí kabel o délce 1,2 m
- Vakuovací síla / tlak 0,6–0,7 bar
- Výkon kompresoru 7–9 l/min

- Šířka sváru 300 mm
- Tloušťka fólie do 0,25 mm
- Odolné provedení
- Utěšňovací proužek o šířce 4 mm
- Jmenovité napětí 220–240 V (50 Hz)
- V balení 5 sáčků (rozměry 20 × 30 cm, tloušťka 0,18 mm)

Technické parametry

Příkon (W)	100
Délka kabelu (cm)	1,2

Popis produktu

Funkce	Vakuování a svařování
Vakuovací síla	Tlak -0.6 --0.8bar
Kapacita	7-9L/min
Svár (mm)	4
Šířka sváru (mm)	300
Signalizace provozu	Ano

Design

Barevné provedení	Bílá
-------------------	------

Příslušenství

Sáčky	5x 20*30 cm
-------	-------------

Hmotnost & rozměry

ŠÍŘKA (MM)	385
------------	-----

ŠÍŘKA (MM)	300
VÝŠKA (MM)	83
DÉLKA (MM)	150
HMOTNOST (KG)	1.25

Hmotnost & rozměry (Brutto)

WIDTH WITH PACKAGING (MM)	416
HEIGHT WITH PACKAGING (MM)	118
DEPTH WITH PACKAGING (MM)	194
WEIGHT WITH PACKAGING (KG)	

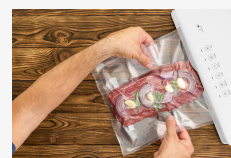
Vakuum jako ideální prostředí pro potraviny

Až pětkrát delší doba skladování potravin. Efektivní marinování masa a dalších pochoutek. Ale taky třeba vaření šetrnou metodou sous-vide. K tomu všemu máte s vakuovací svářečkou fólií **ECG VACUFRESH** dveře otevřené. Tento praktický kuchyňský pomocník totiž dokáže odstranit vzduch z balicího prostoru a poté utěsnit fólii, čímž se **vytvoří vakuum** – ideální prostředí pro uchovávání jídla. Svářečka pracuje s příkonem **100 W** a disponuje i integrovaným **nožem na řezání fólie** či praktickým držákem pro **fóliovou roli**. Její používání je tak velmi snadné a pohodlné.



Delší skladování, lepší chuť i efektivnější zamrazení

Používání vakuovací svářečky fólií ECG VACUFRESH s sebou nese celou řadu výhod. V první řadě jistě oceníte fakt, že odstranění vzduchu **zabraňuje oxidaci, růstu mikroorganismů nebo vzniku plísní a kvasinek**, což může prodloužit dobu, po kterou jsou potraviny čerstvé. Dále je vakuování skvělé v tom, že **pomáhá uchovávat chuťové vlastnosti jídla**. A v neposlední řadě můžete tímto způsobem potraviny efektivně ukládat nebo převážet, neboť odsátím vzduchu **výrazně snížíte objem zabalených věcí**. Potraviny navíc díky této vakuovačce snadno **ochráníte před nežádoucími účinky mrazu**. Jídlo tak bude ve skvělé kondici, i když ho budete mít delší dobu uskladněné v mrazáku.



Praktické funkce a režimy

Tato vakuovací svářečka fólií má velmi široké pole působnosti. Nabízí totiž samostatné **režimy pro vakuování suchých a vlhkých potravin**, takže umožňuje uchovávání celé řady typů jídel. Kromě toho navíc disponuje praktickou funkcí **externího vakuování**, a tak můžete jejím prostřednictvím vysávat vzduch i z rozličných nádob, domácích dóz apod. Šířka sváru činí u této vakuovačky optimálních **300 mm**.



Potřebné sáčky součástí balení

K vakuovací svářečce fólií ECG VACUFRESH jsme vám rovnou přibalili i **5 vakuovacích sáčků**. S efektivním uchováváním potravin tak můžete začít takřka okamžitě po vybalení přístroje z krabice. Rozměry každého sáčku jsou 20 × 30 cm (tloušťka 0,18 mm).

