



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 utěšňuje 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 2,5 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
HLOUBKA (MM)	150
HMOTNOST (KG)	1.25

Hmotnost & rozměry (Brutto)

ŠÍŘKA S OBALEM (MM)	416
VÝŠKA S OBALEM (MM)	118
HLOUBKA S OBALEM (MM)	194
HMOTNOST S OBALEM (KG)	

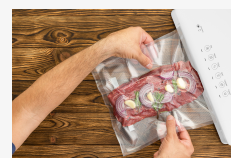
Vakuum jako ideální prostředí pro potraviny

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).

