



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 utěšňování 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
HLOUBKA (MM)	810
HMOTNOST (KG)	0.9

Hmotnost & rozměry (Brutto)

ŠÍŘKA S OBALEM (MM)	460
VÝŠKA S OBALEM (MM)	90
HLOUBKA S OBALEM (MM)	115
HMOTNOST S OBALEM (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.

