

Vakuová svářečka fólií Concept VA0040



4 provozní režimy
Pro suché i vlhké potraviny
10 sáčků v balení



Zachovejte čerstvost vašich potravin

Vakuová svářečka fólií prodlouží životnost vašich potravin. Zamezí přístupu vzduchu, čímž zabraňuje ztrátě důležitých látek obsažených v potravinách a současně uchová jejich čerstvou chuť a aroma. Tímto způsobem skladování potravin zároveň šetříte místo ve vaší lednici i mrazáku. Vakuování můžete využít také při přípravě sous-vide nebo pro urychlení marinace masa. Součástí balení je 10 sáčků a praktický řezací nůž.

Provozní režimy

Vakuová svářečka nabízí 4 provozní režimy a umožňuje vakuování suchých i vlhkých potravin. Každá funkce má své vlastní tlačítko, takže ovládání je velmi jednoduché a intuitivní.



Vacuum & Seal

Tato funkce slouží pro automatické odsávání vzduchu a následné svaření sáčku.

Seal

Slouží pro zatavení fólie. Během této funkce svářečka neodsává vzduch pouze svaří sáček.





Dry/Moist

Tímto tlačítkem volíte mezi vakuováním suchých a vlhkých potravin. Svářečka je vybavena zásobníkem, do kterého je odvedena zbytková vlhkost.

Normal Turbo

Tato funkce slouží k volbě tlaku odsávaného vzduchu v závislosti na druhu vakuované potraviny. Normal je vhodný pro vakuování měkkých potravin a předmětů, Turbo pro potraviny s vyšší tvrdostí, u kterých nedojde k znehodnocení vyšším tlakem.



Parametry:

Automatické vakuování potravin
LED osvětlení tlačítek
Volba suchých a vlhkých potravin
Zásobník pro zbytkovou vlhkost
Tlačítko s TURBO výkonem
Protiskluzové nožičky
Rozměr: 38 x 15 x 6 cm
Podtlak: 0,7 bar
Barva: nerez s černými detaily
Příkon: 120 W
Napětí: 220 – 240 V

Příslušenství:

5 sáčků 22 x 30 cm
5 sáčků 28 x 35 cm
Řezací nůž