

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-500**

Длительное сохранение свежести и вкуса

Zigmund & Shtain

Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-500



Продлевает срок
хранения в 3-5 раз!

Быстро, надежно и герметично
запечатывает любые продукты
в вакуумную упаковку.



Преимущества вакуумной упаковки

- 1** Предотвращает появление нежелательных запахов и загрязнений в холодильнике.
- 2** При заморозке снижает усушку и заветривание, уменьшает потери продукта, гарантирует длительное хранение без потери качества.
- 3** В вакууме можно быстро замариновать мясо и другие продукты.
- 4** Позволяет по технологии Су Вид готовить здоровую пищу в собственном соку при низких температурах.
- 5** Герметично запечатывает любые предметы или документы, чтобы защитить их от повреждений или влаги.

Основные функции

- Автоматическое вакуумирование продуктов
- Ручной режим вакуумирования – контроль за процессом вакуумирования/ возможность регулировать степень вакуумирования для различных продуктов, в т. ч. мягких и хрупких
- Запайвание пакета без вакуумирования для герметичного хранения



Хранение/заморозка в вакууме



Приготовление Су Вид



Герметичная упаковка
без вакуумирования

Преимущества

- Функция вакуумирования/маринования в контейнере
- Удобное управление/LED-индикаторы
- Стильный компактный дизайн
- Тефлоновое покрытие термолинейки
- Прорезиненные нескользящие ножки



Удобное управление/
LED-индикаторы



Вакуумирование
в контейнере



Ручной режим



Маринование
в вакууме

Су вид или «высокая» кулинария дома

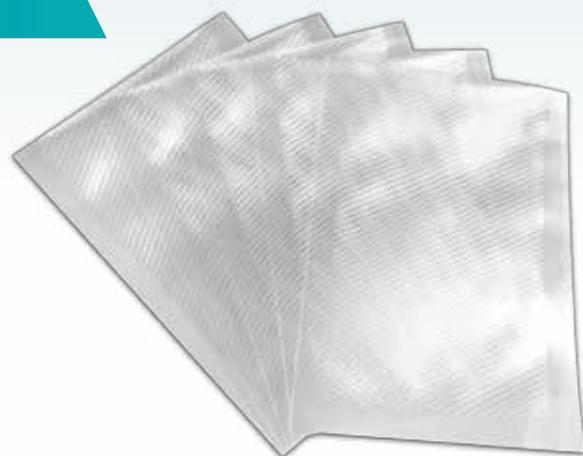
Приготовление пищи в вакуумных пакетах при низкой температуре на водяной бане, в мультиварке, медленноварке, мармите, а также в пароварке, духовке и других приборах при наличии специальной функции.

При длительной низкотемпературной обработке до 60-70°C продукты полностью сохраняют свою текстуру и питательные вещества, не подгорают, не пересыхают, получаются нежными и очень сочными.



Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-500

В комплекте



Вакуумные пакеты (20x30 см)- 5 шт.



Вакуумный шланг - 1 шт.



Руководство по эксплуатации - 1 шт.



Гарантийный талон -1 шт.

Технические характеристики



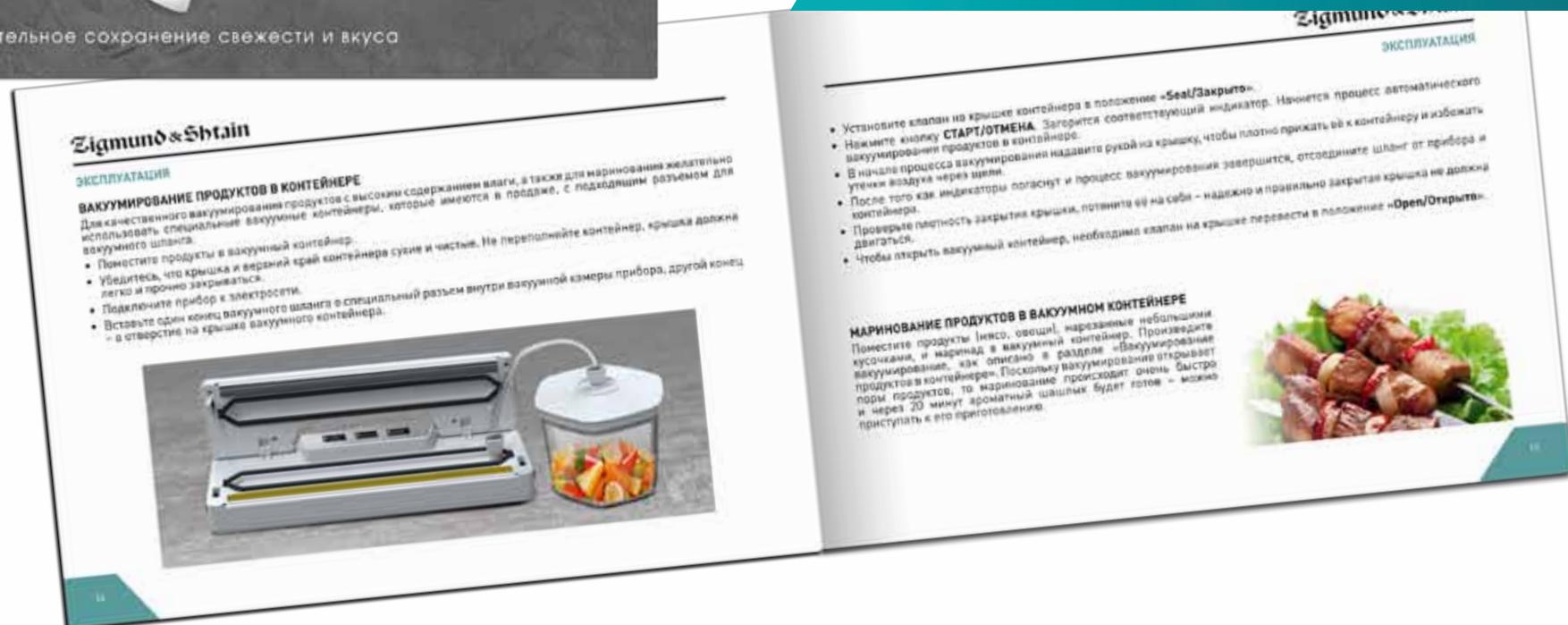
- Мощность: 110 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Макс. давление: 70 кПа
- Скорость всасывания воздуха: 8 л/мин
- Время вакуумирования: 10-30 секунд
- Время запечатывания: 6-10 секунд
- Макс. ширина пакета: 30 см
- Ширина шва пайки: 2.5 мм
- Материал корпуса: высококачественный ABS-пластик
- Габаритные размеры: 36.7x9.6x5.9 см
- Вес (нетто/брутто): 1/1.3 кг
- Длина сетевого шнура: 1 м
- Цвет: белый

Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-500



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, практические рекомендации по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная инструкция



Стильная качественная упаковка



Товарный вид

Рекомендуем дополнительно
приобрести и использовать
(в комплект не входят)

Вакуумные пакеты Zigmund & Shtain VB-005
из 3D-пленки с объемной двухслойной
структурой повышенной прочности
(пищевой PE/PA пластик - BPA-Free).



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!