

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-501


Zigmund & Shtain

Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-501

Продлевает срок
хранения в 3-5 раз!

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



The background of the entire page is a top-down view of various meats and seafood pieces, each individually vacuum-sealed in clear plastic bags. The items include a large piece of red meat (possibly beef or lamb), a white fish fillet, a salmon fillet garnished with a lemon slice, a whole pink fish, a large shrimp, and a piece of yellowish meat. The bags are arranged on a dark, textured wooden surface, interspersed with fresh vegetables like green peas, broccoli, and small carrots. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the plastic.

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.

Вакуумный упаковщик нового поколения

Автоматический режим работы - вакуумирование нажатием одной кнопки!



Основные функции

- 2 режима вакуумирования для твердых/мягких продуктов
- Выбор вида продукта: сухой/влажный
- **Режим автоматического вакуумирования**
- Ручной режим вакуумирования
- Функция вакуумирования/маринования в контейнере
- Запайвание пакета без вакуумирования для герметичного хранения



Преимущества

- Кнопка автоматического открытия/закрытия крышки
- Сенсорное управление/LED-индикаторы
- Съёмная крышка – легкий уход!
- Стильный дизайн. Эргономичная форма
- Тефлоновое покрытие термолинейки
- Прорезиненные нескользящие ножки



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.

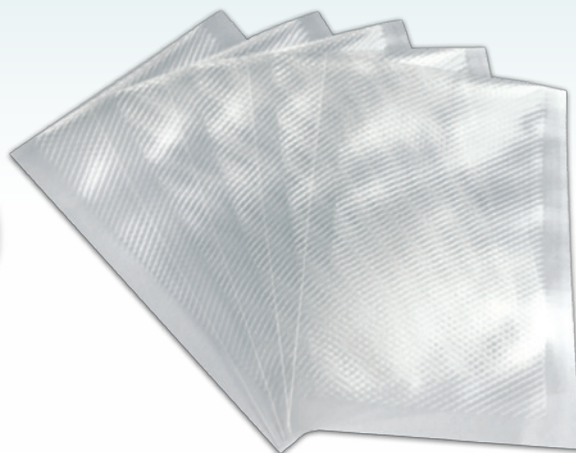


Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-501

В комплекте



Рулон пленки для вакуумной упаковки (20x200 см) - 1 шт.



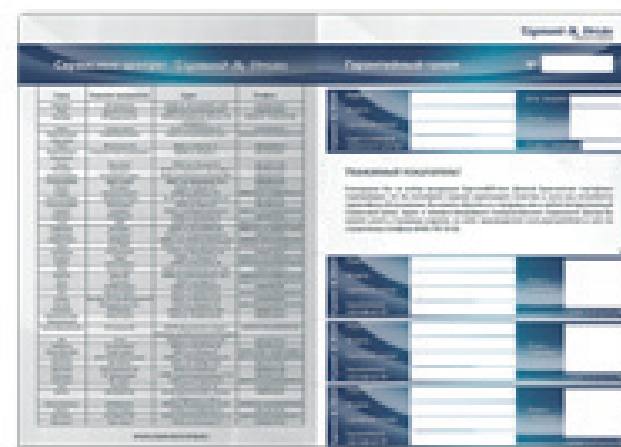
Вакуумные пакеты (20x30 см)- 5 шт.



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
- Тип управления: сенсорный
- Макс. давление: 80 кПа
- Количество уровней давления: 2
- Скорость всасывания воздуха: 12 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: 38x14x7.5 см
- Вес (нетто/брутто): 1.5/2 кг
- Длина сетевого шнура: 1 м
- Цвет: черный

Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-501

Zigmund & Shtain

Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-501

Руководство
по эксплуатации

ДЛИТЕЛЬНОЕ СОХРАНЕНИЕ
СВЕЖЕСТИ И ВКУСА

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-501 от компании Zigmund & Shtain позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку. Используя его, Вы сможете хранить продукты и готовить по-новому.

Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-501 – это свежее решение для сохранения свежести, качества и вкуса продуктов!



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

Zigmund & Shtain
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ



- Вакуумный упаковщик нового поколения
- Автоматическое вакуумирование нажатием одной кнопки
- 2 режима вакуумирования для твердых/мягких продуктов
- Выбор вида продукта: сухой/влажный
- Ручной режим вакуумирования – возможность регулировать степень вакуумирования
- Кнопка автоматического открытия/закрытия крышки
- Функция вакуумирования/маринования в контейнере
- Запайвание пакета без вакуумирования для герметичного хранения
- Сенсорное управление/LED-индикаторы
- Съёмная крышка – легкий уход!
- Стильный дизайн. Эргономичная форма
- Тефлоновое покрытие термостойкие ножи
- Прорезиненные нескользящие ножки
- В комплекте: вакуумные пакеты, рулон пленки для изготовления пакетов, вакуумный шланг.

Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-501

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).



Контейнер VC-004 изготовлен из
пищевого SAN-пластика (BPA-
Free), может использоваться при
температуре от -20°C до $+60^{\circ}\text{C}$,
допускается замораживание,
мытьё в посудомоечной машине
(без крышки), кратковременный
разогрев/размораживание в СВЧ-
печи (без крышки).

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!