

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-do-pakowania-prozniowego-elektryczny-p-2214.html>



## Zestaw do pakowania próżniowego - elektryczny

Cena	<b>48,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-320602</b>
Kod producenta	<b>P1-320602</b>
Kod EAN	<b>5908277712365</b>

### Opis produktu

Kompaktowy zestaw do pakowania próżniowego, to niezbędny w każdym gospodarstwie domowym. Podręczny, zasilany bateriami lub zasilaczem, zapewni dłuższy okres przydatności do spożycia produktów w Twojej kuchni. Prosty w użyciu, ergonomiczny i obsługiwany jednym przyciskiem, jest genialnym partnerem, zarówno w mieszkaniu, jak i na rodzinnych wyjazdach. Torebki znajdujące się w zestawie przygotowane są do wielokrotnego użytku.

#### Zalety próżniowego pakowania żywności:

- produkty spożywcze chronione są przed bakteriami i pleśnią,
- jedzenie nie obsycha i dłużej nadaje się do spożycia,
- produkty dłużej pozostają zdrowe, zachowują swój smak i wartości odżywcze,
- pakowanie próżniowe pomaga lepiej planować zakupy i nimi zarządzać,
- ma nieograniczone możliwości - pakować można niemal wszystko - owoce, warzywa, sery, mięsa, wędliny, ryby, gotowe dania, ciasta itp.

#### Szacunkowe wydłużenie okresu trwałości:

1. Produkty spożywcze:
  - drób 2-3 dni -> 5-9 dni
  - ser żółty 5-10 dni -> 20-40 dni
  - warzywa surowe 3-5 dni -> 10-20 dni
  - świeże owoce 3-7 dni -> 7-20 dni
  - pieczone mięso 2-3 dni -> 7-10 dni
  - pieczywo 2-3 dni -> 5-7 dni
2. Produkty mrożone:
  - drób 6 miesięcy -> 24 miesiące
  - ser żółty 6-12 miesięcy -> 24 miesiące
  - warzywa surowe 6-10 miesięcy -> 24 miesiące
  - świeże owoce 6 miesięcy -> 24 miesiące
  - pieczone mięso 6 miesięcy -> 24 miesiące
  - pieczywo 6-8 miesięcy -> 24 miesiące

#### Parametry produktu:

zasilanie - 4 baterie AA 1,5 V /zasilacz 6 V 1000-1200 mA  
wydajność - 45 kPa

#### Zestaw zawiera:

- przenośne urządzenie do pakowania
- 5 sztuk torebek 20x22 cm (wielokrotnego użytku, przeznaczone do kontaktu z żywnością)
- zasilacz
- klips
- instrukcję obsługi

#### Uwaga:

Torebki przystosowane do kontaktu z żywnością w zakresie temperatur od (- 40C) do 120C.