

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zgrzewarka-prozniowa-do-zywnosci-pakowarka-spozywcza-ryb-serow-10-workow-p-160.html>



Zgrzewarka próżniowa do żywności pakowarka spożywcza RYB SERÓW +10 WORKÓW

Cena	90,00 zł
Numer katalogowy	320620
Kod producenta	320620
Kod EAN	5904816020632
Materiał	tworzywo sztuczne
Załączone wyposażenie	5 szt. 12 x 20 cm torebek moletowanych, 5 szt. 20 x 25 cm torebek moletowanych
Maksymalna szerokość zgrzewu	30
Kod producenta	320620
Marka	Browin
Model	320620
Kolor dominujący	biały
Moc	80
Szerokość produktu	37.5
Wysokość produktu	8.2
Głębokość produktu	5.2
Informacje o bezpieczeństwie	CE
EAN (GTIN)	5904816020632
Zasilanie	sieciowe

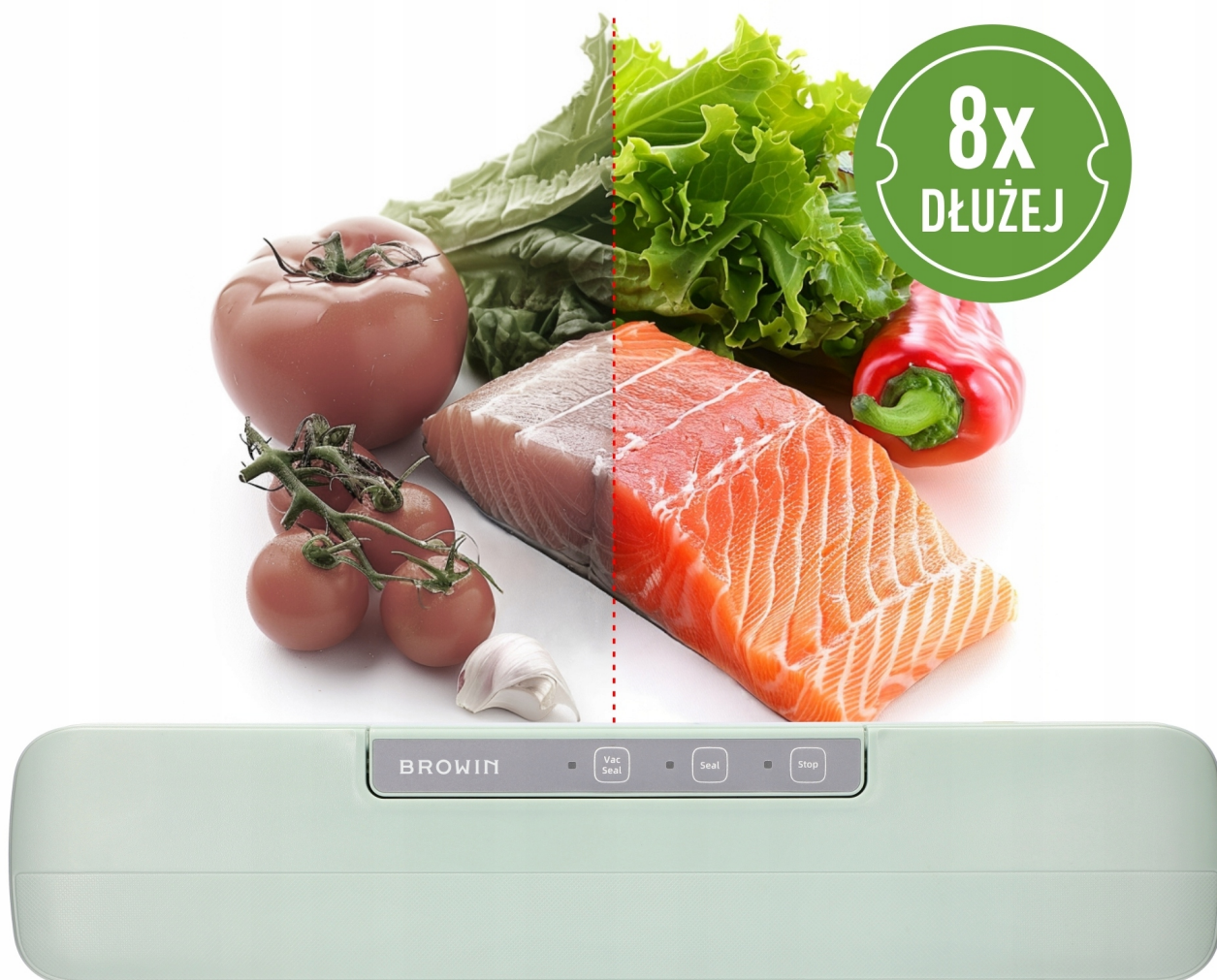
Opis produktu

Zgrzewarka próżniowa do żywności pakowarka spożywcza RYB SERÓW +10 worków w zestawie

Wejść do świata, w którym żywność dłużej zachowuje świeżość, jest idealnie przechowywana i zawsze pod ręką - w lodówce czy zamrażarce. Kompaktowa, wydajna i łatwa w obsłudze zgrzewarka próżniowa to doskonałe rozwiązanie, dzięki któremu przechowasz żywność przez dłuższy czas i unikniesz jej marnowania, przygotujesz dojrzewające wędliny czy sery, szybciej zamarynujesz produkty, a także idealnie przygotujesz się do gotowania sous-vide.

Zastosowanie zgrzewarki próżniowej pozwala nawet 8-krotnie wydłużyć okres świeżości produktów - całkowicie naturalnie, bez użycia konserwantów.

ZACHOWAJ ŚWIEŻOŚĆ ŻYWNOSCI



Główne zalety naszej zgrzewarki próżniowej:

- **Świeżość i smak na dłużej** - pakując próżniowo żywność przedłużysz jej świeżość i przydatność do spożycia. Pakuj próżniowo lub zgrzewaj torebki z różną zawartością.
- **Praktyczna funkcjonalność** - porcjuj jedzenie, gotuj metodą sous-vide (czyli w szczelnie zamkniętych torebkach próżniowych), przygotuj marynaty oraz wędliny i sery dojrzewające, zgrzewaj w woreczkach produkty sypkie. Zapewnij sobie nieprzenikanie się zapachów i porządek w lodówce.
- **Bezpieczeństwo** - zaawansowana technologia zabezpiecza urządzenie przed przegrzaniem. **Wydajność i szybkość** - jednorazowo aż do 50 cykli cichej pracy, dokładne i szybkie zgrzewanie w 6-15 s!
- Przy swoim niewielkim rozmiarze zapewnia zgrzew o długości aż 30 cm.
- **Torebki moletowane w komplecie** - wysokiej jakości woreczki moletowane w 2 rozmiarach.
- **Wbudowany klips przytrzymujący folię/worek i wyjmowany nożyk** - precyzyjne i wygodne odcinanie folii po zapakowaniu.



Woreczki posiadają certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

Pakowanie próżniowe:

- Hamuje rozwój bakterii tlenowych.
- Zabezpiecza przed zmianą wilgotności i przenikaniem aromatów.
- Chroni produkty niespożywcze przed utlenianiem, korozją czy wilgocią (dokumenty, zdjęcia, biżuterię itp.).

Dodatkowe informacje:

- Pakować próżniowo można niemal wszystko: owoce, warzywa, sery, mięsa, wędliny, ryby, gotowe dania, ciasta itp.
- Worek moletowany z zamrożoną wodą może służyć jako okład przy kontuzjach sportowych.

Zwykłe folie możesz jedynie szczelnie zgrzać.

Zgrzewanie próżniowe pozwoli Ci w znacznym stopniu skrócić czas marynowania produktów i zapewni soczystość wędlin w procesie dojrzewania. Latem i jesienią używając zgrzewarki idealnie przygotujesz sezonowe owoce do zamrożenia. W

odpowiednich foliach przechowasz też np. świeże zioła. Po świętach i imprezach, kiedy to zazwyczaj zostaje sporo jedzenia, dzięki pakowaniu próżniowemu przedłużysz różnym pysznym kąskom przydatność do spożycia.

Praktyczne funkcje:

1. **Funkcje Zgrzewanie oraz Odsysanie powietrza i zgrzewanie** to wygodny wybór - zgrzewaj i usuwaj powietrze lub tylko zgrzewaj, zależnie od potrzeb.
2. **Funkcja Stop** - możliwość zatrzymania procesu zgrzewania w każdym momencie.
3. **Przyciski odporne na wodę, sól i inne substancje** zapewniają długą żywotność zgrzewarki.
4. **Poręczny, ostry nożyk** - ten wyjmowany element zestawu ułatwi Ci równe, precyzyjne odcięcie folii, bez szukania nożyczek.
5. Gdy temperatura spadnie (po około 2 minutach), urządzenie samoczynnie wróci do normalnego trybu.
6. **Cicha praca - do 50 cykli** pracy z wydajnością odsysania powietrza i zgrzewania na najwyższym poziomie i cichym działaniu.
7. **Długość zgrzewu do 30 cm** - idealna dla większych woreczków.

Skorzystaj z praktycznego przewodnika (dołączonego także do instrukcji) i optymalnie wykorzystaj możliwości przechowywania różnego rodzaju żywności zapakowanej próżniowo.

Przed użyciem zgrzewarki dokładnie zapoznaj się z dołączoną do produktu instrukcją obsługi, a podczas użytkowania stosuj do podanych wskazówek i przestrzegaj zasad bezpiecznego korzystania z urządzenia. Postępując zgodnie z zaleceniami, także w zakresie czyszczenia i przechowywania zgrzewarki, wydłużysz jej żywotność.



Niski poziom
hałasu



Zabezpieczenie
przed przegrzaniem



Czytelny
panel



Wysoka
wydajność



6 s ~ 15 s

Czas
zgrzewania



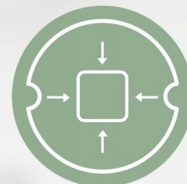
80 W

Moc



10

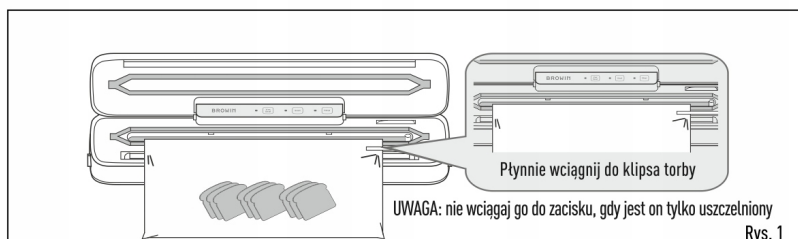
Woreczki
próżniowe



Kompaktowy
rozmiar



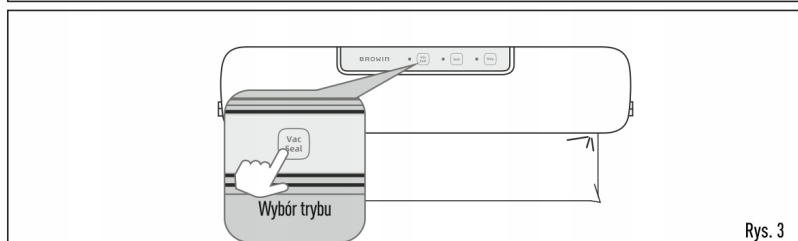
JAK ZAPAKOWAĆ PRÓŻNIOWO:



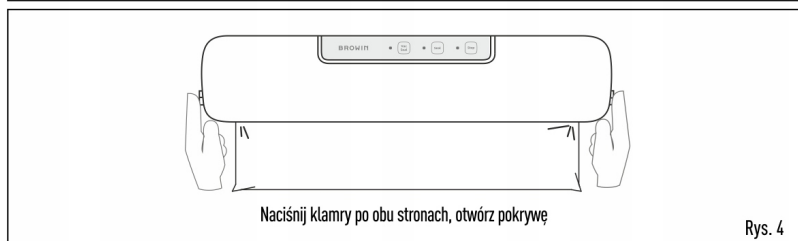
1. Umieść otwarty koniec worka próżniowego w kanale próżniowym zgrzewarki.



2. Naciśnij pokrywę obiema rękami - gdy usłyszysz "kliknięcie", urządzenie zablokuje się.



3. Naciśnij przycisk zgrzewania próżniowego (VAC/SEAL) - urządzenie najpierw wykona odsysanie, a następnie automatycznie zgrzeje folię/worek/torebkę.

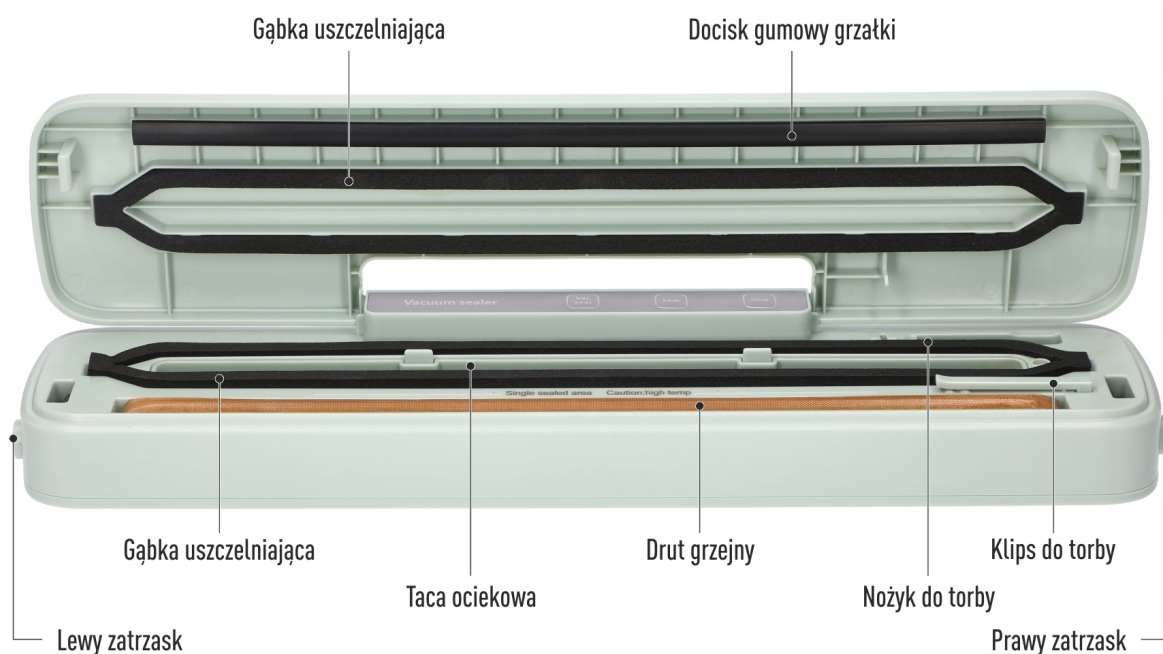
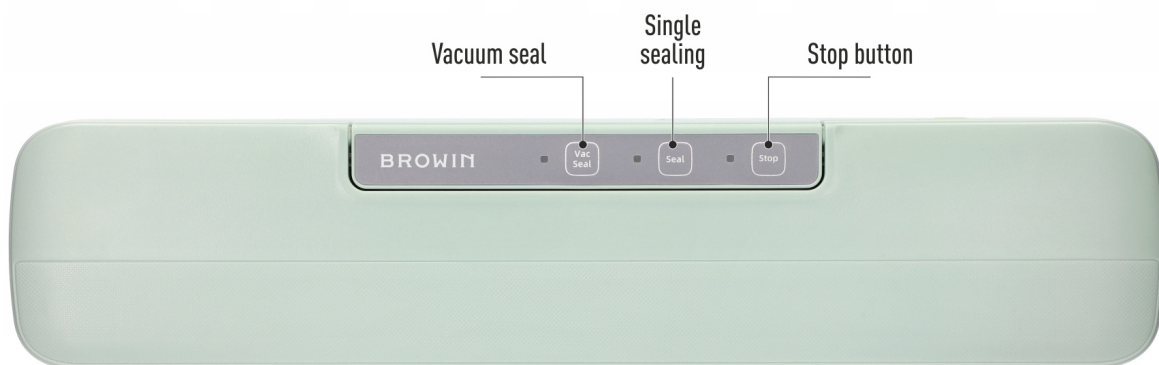


4. Po zakończeniu pakowania próżniowego naciśnij po obu stronach urządzenia przyciski zwalniające, podnieś pokrywę i wyjmij gotowe opakowanie.

W komplecie:

- wymowany nożyk
- wymowana tacka ociekowa
- 5 szt. 12 x 20 cm torebek moletowanych
- 5 szt. 20 x 25 cm torebek moletowanych
- **Kolor: pistacjowy**
- Rozmiar: 37,5 x 8,2 x 4,6 cm
- Ciśnienie próżniowe ~65 kPa
- Zasilanie/moc: 220 V, 80 W
- Wydajność pakownia próżniowego: 3 L/min
- Czas zgrzewania: 6-15 s
- Max długość zgrzewu: 30 cm

W razie potrzeby możesz zakupić zapasowe uszczelki (symbol 320626).



LODÓWKA (5°C ± 3°C)	ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO	KONWENCJONALNE PRZECHOWYWANIE
SUROWE MIĘSO	8 - 9 DNI	2 - 3 DNI
OWOCE MORZA I RYBY	4 - 5 DNI	1 - 3 DNI
MIĘSA PO OBRÓBCE CIEPLNEJ	10 - 14 DNI	4 - 6 DNI
WARZYWA	7 - 10 DNI	3- 5 DNI
OWOCE	14 - 20 DNI	5 - 7 DNI
JAJKA	30 - 50 DNI	10 - 15 DNI

ZAMRAŻARKA (-16°C ± -20°C)	ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO	KONWENCJONALNE PRZECHOWYWANIE
MIĘSO	> 1 ROK	3 - 5 MIESIĘCY
RYBY	> 1 ROK	3 - 5 MIESIĘCY
OWOCE MORZA	> 1 ROK	3 - 5 MIESIĘCY

TEMP. POKOJOWA (25°C ± 2°C)	ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO	KONWENCJONALNE PRZECHOWYWANIE
PIECZYWO	6 - 8 DNI	1 - 2 DNI
CIASTKA / HERBATNIKI	> 1 ROK	4 - 6 MIESIĘCY
RYŻ / MAKA	> 1 ROK	3 - 5 MIESIĘCY
ORZECHY / ZIARNA	> 1 ROK	3 - 6 MIESIĘCY
HERBATA	> 1 ROK	3 - 6 MIESIĘCY

Przechowywanie żywności - przewodnik

- Chłdnia (5±3°C), Konwencjonalne przechowywanie, Zapakowane próżniowo
- Surowe mięso, 2-3 dni, 8-9 dni
- Owoce morza/ryby, 1-3 dni, 4-5 dni
- Mięso po obróbce cieplnej, 4-6 dni, 10-14 dni
- Warzywa, 3-5 dni, 7-10 dni
- Owoce, 5-7 dni, 14-20 dni
- Jajka, 10-15 dni, 30-50 dni
- Zamrożone (-16±-20°C), Konwencjonalne przechowywanie, Zapakowane próżniowo
- Mięso, 3-5 miesięcy, > 1 roku
- Ryby, 3-5 miesięcy, > 1 roku
- Owoce morza, 3-5 miesięcy, > 1 roku
- Temperatura otoczenia 25±2°C / pokojowa, Konwencjonalne przechowywanie, Zapakowane próżniowo
- Pieczywo, 1-2 dni, 6-8 dni

- Ciastka/herbatniki, 4-6 miesięcy, > 1 roku
- Ryż/mąka, 3-5 miesięcy, > 1 roku
- Orzechy/ziarna, 3-6 miesięcy, > 1 roku
- Herbata, 3-6 miesięcy, > 1 roku

Pakuj próżniowo - nie marnuj jedzenia i dbaj o portfel, optymalnie wykorzystując zakupioną i przygotowaną żywność. Żyj w duchu wartości Zero Waste!

