**Termékleírás**

Hogyan őrizhető meg hosszabb ideig az ételek frissessége, anélkül hogy a fagyasztó vagy a hűtő lenne túlzsúfolva?

Az AENO VS1 vákuumcsomagoló kiváló választás mindazok számára, akik modern, hatékony és higiénikus megoldást keresnek az élelmiszerek hosszabb távú tárolására. A készülék 65 kPa szívóteljesítményével és 180 °C-os fűtési hőmérsékletével biztosítja, hogy a lezárás légmentes és tartós legyen, ezzel megőrizve a tápanyagokat, az ízeket és az ételek minőségét.

Erőteljes vákuumozás gyors, automatikus működéssel

Az AENO vákuumcsomagoló 30 másodperc alatt vákuumoz, majd mindössze 10 másodperc alatt lezárja a tasakot, így ideális megoldás akár napi használatra is. A 4,5 liter/perc teljesítmény gyors és hatékony működést garantál, miközben az egyérintéses automatikus funkció kényelmes és egyszerű használatot biztosít – nincs szükség bonyolult beállításokra.

Rugalmasan használható, nagyobb adagokhoz is alkalmas

A készülék akár 30 cm széles vákuumzacskókkal is kompatibilis, így kisebb és nagyobb élelmiszerek csomagolása egyaránt egyszerűen megoldható. A 2,5 mm-es hegesztett varrat gondoskodik a biztonságos és szivárgásmentes zárásról, míg a +180 °C fűtési hőmérséklet professzionális minőségű hegesztést biztosít.

Kompakt méret, mégis sokoldalú felhasználás

A vákuumcsomagoló mérete mindössze 380 × 68 × 54 mm, így kis helyen is elfér, könnyen tárolható és bárhová elhelyezhető a konyhában. A készülékhez tartozik 10 darab bordázott zacskó, valamint egy vákuumtartály-adapter, amely lehetővé teszi a külön vákuumtartályok csatlakoztatását is – ideális például levesek, mártások vagy előre elkészített ételek légmentes tárolására.

Miért érdemes az AENO AVS0001 VS1 vákuumcsomagolót választani?

- Erőteljes szívóteljesítmény (65 kPa) a tökéletes vákuumért

- Gyors vákuumozás és lezárás – időtakarékos használat

- Nagy, 30 cm-es tasakméret-kompatibilitás

- Professzionális, 180 °C-os fűtés a szivárgásmentes hegesztéshez

- Egyérintéses működés az egyszerű használatért

- Kompakt méret, praktikus tartozékokkal

- Tartályadapterrel bővíthető funkciók

Tartsa frissen kedvenc ételeit hosszabb ideig, csökkentse a pazarlást és szervezze át konyhai tárolását egy intelligens, energiatakarékos megoldással! Válassza az AENO AVS0001 VS1 vákuumcsomagolót, és élvezze a modern tárolástechnológia kényelmét minden egyes nap!

teljesítmény: 4,5 l/perc

szívóteljesítmény: 65 kPa

vákuumozási idő: 30 másodperc

lezárási idő: 10 másodperc

hegesztett varrat szélessége: 2,5 mm

vákuumozó zacskó maximális szélessége: 30 cm

maximális fűtési hőmérséklet: +180 °C

egyérintéses automatikus működés

vákuumtartály csatlakoztatási lehetőség

méret (H×SZ×M): 380×68×54 mm

tartozékok: 10db bordázott zacskó, tartályadapter

vákuumzacskó típusa: AENO AVSB20x30