

## Коммерческое предложение

№ 98 от 22-04-2026

### Вакууматор Miele EVS 7010 OBSW

**9500.00р.**

(Цена без учета доставки)





Адаптер для вакуумирования в контейнерах	Есть
Артикул	30701021
Вакуумирование в контейнерах	Есть
Вакуумирование жидкостей	Есть
Вакуумирование продуктов	Есть
Вакуумная камера из нержавеющей стали	Есть
Вакуумные пакеты размером 180 x 280 мм, шт.	50
Вакуумные пакеты размером 240 x 350 мм, шт.	50
Вес брутто, кг	35
Высота упаковки, см	23
Высота, см	14.1
Габариты ниши для встраивания (В x Ш x Г), см	14-14.2 x 56-56.8 x 55
Глубина упаковки, см	66
Глубина, см	57
Дизайн	<ul style="list-style-type: none"><li>• PureLine</li><li>• VitroLine</li><li>• ArtLine</li></ul>
Длина кабеля, м	1.8
Заменяемая сварочная планка	Есть
Защитное отключение	Есть
Количество фаз	1
Консервирование	Есть
Максимальный размер пакетов, мм	250-350
Маринование продуктов	Есть
Механизм Push2open	Есть
Мощность всасывания вакуумного насоса, м <sup>3</sup> /ч	4
Напряжение, В	230
Общая потребляемая мощность, кВт	0.3
Объем вакуумной камеры, л	8
Панель управления с сенсорными кнопками	Есть
Повторное запаивание оригинальной упаковки	Есть
Подготовка к приготовлению в режиме Sous-vide	Есть
Подставка для вакуумных пакетов	Есть
Полезная внутренняя высота, см	8
Порционирование продуктов	Есть

Предохранитель, А	10
Светодиодная индикация продолжительности запаивания	Есть
Соединительный кабель с вилкой	Есть
Степени вакуумирования	1-3
Степени продолжительности запаивания	1-3
Телескопические направляющие	Есть
Увеличение срока хранения продуктов	Есть
Указание о необходимости удаление влаги из насоса	Есть
Функция остановки работы	Есть
Цвет	черный обсидиан Obsidian Black
Частота, Гц	50-60
Ширина упаковки, см	66
Ширина, см	59.5

## Описание товара

Вакууматор Миле EVS 7010 OBSW оборудован механизмом Push2open, который не предполагает наличие ручки. Чтобы его открыть, достаточно просто нажать на фронтальную сторону. Индикация с помощью светодиодов показывает, на какой стадии (из 3) находится вакуумирование или запаивание упаковки, или на необходимость удалить воду из насоса.

### Основные сведения

Прибор может подготавливать продукты к приготовлению в режиме Sous-vide, увеличивать их срок хранения, порционировать, вакуумировать продукты в контейнерах, повторно запаивать упаковку, которая уже была открыта, а также консервировать. Сварочная планка, адаптер для контейнеров, подставка для вакуумных пакетов поставляются в комплекте при покупке устройства. Объем рабочей камеры составляет 8 литров, что позволяет хранить большие объемы пищи. В случае возникновения перебоев в электрической сети прибор сам отключится, потому что имеет опцию аварийного отключения.

### Особенности

- Телескопические направляющие обеспечивают плавный ход.
- Рабочая камера из нержавеющей стали.
- Сенсорные кнопки и символные надписи облегчают управление.