

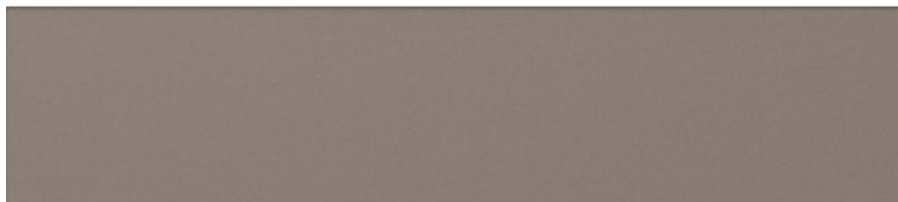
Коммерческое предложение

№ 58 от 19-04-2026

Вакууматор Miele EVS 7010 Pearl beige

14480.00р.

(Цена без учета доставки)





Адаптер для вакуумирования в контейнерах	Есть
Артикул	30701061
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">• PureLine• VitroLine• ArtLine
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 ³ /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	жемчужно-бежевый Pearl beige
Частота, Гц	50-60
Ширина упаковки, см	66
Ширина, см	59.5

Описание товара

Вакууматор Miele EVS 7010 Pearl Beige - это уникальное устройство, произведенное в Германии, которое сочетает в себе элегантный дизайн и высокую функциональность. Он выполнен в жемчужно-бежевом цвете Pearl Beige, что придает ему особую изысканность. Дизайн устройства выдержан в стиле PureLine VitroLine ArtLine, что делает его идеальным дополнением к любому интерьеру.

Управление вакууматором осуществляется с помощью сенсорных кнопок, расположенных на панели управления. Устройство оборудовано светодиодной индикацией продолжительности запаивания, что позволяет контролировать процесс работы. При необходимости можно воспользоваться функцией остановки работы.

Прибор оснащен вакуумной камерой объемом 8 литров, выполненной из нержавеющей стали. Он способен работать в трех степенях вакуумирования и запаивания, что позволяет выбирать оптимальный режим в зависимости от характеристик продуктов. Устройство также предупреждает о необходимости удаления влаги из насоса.

Особенностью вакууматора является возможность подготовки к приготовлению в режиме Sous-vide, что обеспечивает сохранение всех полезных свойств продуктов. Кроме того, при помощи этого устройства можно увеличивать срок хранения продуктов, мариновать их, производить порционирование и вакуумирование в контейнерах. Он также позволяет повторно запаивать оригинальную упаковку, осуществлять консервирование и вакуумирование жидкостей.

Устройство оснащено защитным отключением и механизмом Push2open. Он имеет телескопические направляющие, что обеспечивает удобство использования. Общая потребляемая мощность устройства составляет 0.3 кВт, а мощность всасывания вакуумного насоса - 4 м³/ч. Максимальный размер пакетов для вакуумирования составляет 250-350 мм.

Вакууматор Miele EVS 7010 Pearl Beige имеет компактные размеры и небольшой вес, что делает его удобным для установки в любом помещении. Устройство работает от сети напряжением 230 В и частотой 50-60 Гц. В комплект входят заменяемая сварочная планка, адаптер для вакуумирования в контейнерах, подставка для вакуумных пакетов и вакуумные пакеты размером 180 x 280 мм и 240 x 350 мм.

Ключевые преимущества:

- Высокий уровень функциональности и элегантный дизайн.
- Возможность работы в различных режимах вакуумирования и запаивания.
- Большой набор дополнительных функций и аксессуаров.