

Коммерческое предложение

№ 50 от 19-04-2026

Вакууматор Miele EVS 7010 GRGR

14750.00р.

(Цена без учета доставки)





Miele GERMANY QUALITY 

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Miele GERMANY QUALITY 

-  Светодиодная индикация продолжительности запаривания
-  3 степени вакуумирования
-  Повторное запакование оригинальной упаковки
-  Подготовка к приготовлению в режиме Sous-vide

Адаптер для вакуумирования в контейнерах	Есть
Артикул	30701031
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	0.32
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	графитовый серый Graphite Grey
Частота, Гц	50-60
Ширина упаковки, см	66
Ширина, см	59.5

Описание товара

Вакууматор Миле EVS 7010 GRGR отличается инновационным режимом, который подготавливает продукты к приготовлению Sous-vide, который предполагает готовку блюда с помощью пара при очень низких температурах, чтобы сохранить все ароматы, вкус и полезные микроэлементы.

Основные сведения

Подготовка продуктов к Sous-vide, увеличение времени хранения продуктов питания, маринование, контейнерная вакуумация, порционирование, вакуумация жидкости, повторное запаивание разрезанной упаковки, консервация. Чтобы задать все необходимые настройки, можно воспользоваться панелью управления, на которой расположены сенсорные кнопки и символные надписи. Индикация с помощью светодиодов показывает степень и продолжительность запаивания упаковки, а также необходимости удаления влаги из насоса. Внутренняя камера выполнена из нержавеющей стали. Пакеты нескольких разных размеров, адаптеры для контейнеров, подставка, а также сварочная планка поставляются в комплекте.

Особенности:

- Вакууматор открывается с помощью легкого нажатия благодаря технологии Push2Open. На фасаде нет ручек.
- Телескопические направляющие помогут вытащить ящик с продуктами более плавно.
- При скачке напряжения в электросети прибор будет аварийно отключен.