Virtasenkauppa.fi
Hämeentie 37, 24100 Salo
www.virtasenkauppa.fi

Vakuumikone 5181 Pro, Walz & Schöder

Koodi: BL-5181 - EAN: 6438212092195



159 €

126,69 € (ALV 0%)

Tulostettu: 20.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- Tuplapumppu ja tuplasaumaus varmistavat tiiviyden
- Kätevä rullasäiliö ja sisäänrakennettu leikkuri
- Automaattinen ja manuaalinen vakuumointi

Walz & Schöder 5181 Pro on tehokas vakuumikone, jossa yhdistyvät helppokäyttöisyys ja ammattitason suorituskyky. Tuplasaumaus ja -pumppu takaavat tiiviit pakkaukset, ja automaattiset ohjelmat sopivat kaikille elintarvikkeille. Pitkä käyttöikä ja helppo huolto tekevät siitä luotettavan valinnan kotiin ja harrastuskäyttöön.

Walz & Schöder 5181 Pro jatkaa tunnetun Atemi-vakuumikonesarjan perinteitä tuoden markkinoille entistäkin tehokkaamman ja kestävämmän kotivakuumikoneen. Laitteen sydämenä toimii pitkäiskuinen pumppu, joka saavuttaa jopa -0,9 bar imutehon joka on riittävästi kaikkein tiiviimpiinkin pakkauksiin.

Tuplasaumaus varmistaa, ettei ilmaa pääse pakkauksen sisään, joten ruoka pysyy tuoreena jopa viisinkertaisesti pidempään kuin tavallisessa säilytyksessä. Olipa kyse sitten hirvenlihasta, lohesta tai marjoista, vakuumointi säilyttää maun, rakenteen ja aromit hämmästyttävän hyvin.

5181 Pro tarjoaa kolme automaattista ohjelmaa (Dry, Moist, Extended) sekä mahdollisuuden manuaaliseen vakuumointiin. Hellä-asetuksella suojaat herkemmät tuotteet, ja High-asetuksella saat maksimaalisen alipaineen vaikka isommille lihaerille. Selkeä LED-paneeli tekee käytöstä helppoa: vain yksi painallus, ja kone hoitaa loput.

Mukana tuleva rullasäiliö ja integroitu leikkuri helpottavat pussien valmistelua. Irrotettava nestekaukalo kerää ylimääräiset nesteet ja pidentää koneen käyttöikää. Tukevan kahvalukituksen ansiosta kansi pysyy varmasti kiinni käytön aikana, mikä tekee työskentelystä turvallista ja luotettavaa.

Walz & Schöder 5181 Pro on tehty kestämään ja helpottamaan arkea – niin keittiössä,

metsästysmajalla kuin veneelläkin.

Ominaisuudet
- Imuteho: Max -0,9 bar
- Vakumointinopeus: noin 20 l/min
- Saumausleveys: Max 300 mm
- Pumppu: Tuplapumppu, pitkäiskuinen rakenne
- Saumaus: Tuplasaumaus (kaksi rinnakkaista saumalankaa)
- Ohjelmat: Dry, Moist, Extended
- Imutehot: High, Gentle
- Toiminnot: Marinointi, manuaali- ja automaattivakuumointi, saumaus
- Rullasäiliö: Integroitu, max 30 cm leveä rulla
- Leikkuri: Kyllä
- Nestekaukalo: Irrotettava ja pestävä
- Lukitus: Kahvamallinen, helppokäyttöinen kansilukko
- Sopii: Kuiville ja kosteille elintarvikkeille
- LED-näyttö: Suuret valaistut painikkeet
- Starttipaketti: 2 x 3 m vakuumirullaa (22 cm ja 28 cm)
- Mitat: 403 × 196 × 120 mm
- Paino: 2,55 kg