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

Vakuumikone WS2000 Pro, Walz & Schöder

Koodi: BL-2000 - EAN: 6438212092201



89 €

70,92 € (ALV 0%)

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

- Automaattinen ja manuaalinen vakuumointi
- Soveltuu kuiville ja kosteille elintarvikkeille
- Toimii pusseilla ja vakuumirullalla

Walz & Schöder WS2000 Pro on tehokas ja luotettava vakuumikone kotikäyttöön. Se soveltuu erinomaisesti lihan, kalan, marjojen ja muiden elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen, mutta toimii hyvin myös esimerkiksi tekstiilien pakkaamisessa. Helppokäyttöisyys ja vahva imuteho tekevät siitä varman valinnan.

Walz & Schöder WS2000 Pro on kotikäyttöön suunniteltu tyhjiöpakkauskone, joka tarjoaa enemmän tehoa ja säätömahdollisuuksia kuin perusmallit. Hillitty musta ulkoasu yhdistettynä tehokkaaseen moottoriin ja pumppuun tekee laitteesta käytännöllisen ja tyylikkään osan keittiötä.

Koneen yksimäntäinen, pitkäiskuinen pumppu tuottaa jopa -0,85 barin imutehon, mikä takaa ilmattomat ja tiiviit pakkaukset. Käytännössä tämä tarkoittaa parempaa säilyvyyttä ja sitä, että elintarvikkeet säilyttävät makunsa ja rakenteensa huomattavasti pidempään kuin perinteisissä pakkauksissa.

Käyttö on selkeää ja nopeaa suurten LED-valaistujen painikkeiden ansiosta. WS2000 Pro tarjoaa sekä täysautomaattisen että manuaalisen vakuumointitilan. Automaattinen toiminto hoitaa imun ja saumauksen yhdellä napinpainalluksella, kun taas manuaalinen tila antaa mahdollisuuden säätää imun kestoa herkille tuotteille, kuten marjoille ja hedelmille. Lisäksi laitteessa on erilliset ohjelmat kuiville ja kosteille elintarvikkeille sekä marinointitoiminto.

Yksilankainen, noin 2,5 mm leveä saumaus on erittäin luotettava ja pitää pussin tiiviisti suljettuna. Saumausleveys riittää jopa 300 mm levyisille pusseille ja rullille. Laitteessa voidaan käyttää sekä valmiita vakuumipusseja että vakuumirullaa.

Käytännöllinen ja irrotettava nestekaukalo kerää tyhjiöpakkaamisen aikana irtoavat nesteet, estäen niiden pääsyn koneen sisälle. Tämä on tärkeä yksityiskohta, joka pidentää laitteen käyttöikää ja parantaa toimintavarmuutta. Kannen sulkeminen tapahtuu tukevalla kahvamallisella lukituksella, joka varmistaa, että kansi pysyy varmasti kiinni käytön aikana.

Tyhjiöpakkaaminen parantaa elintarvikkeiden säilyvyyttä jopa moninkertaiseksi ja säästää tilaa jääkaapissa ja pakastimessa. WS2000 Pro onkin erinomainen valinta niin metsästäjälle, kalastajalle kuin kotikokillekin.

Ominaisuudet
- Tyhjiöpakkauskone / vakuumikone
- Teho: 110 W
- Imuteho: max -0,85 bar
- Vakuumointinopeus: noin 13 l / min
- Pumppu: yksimäntäinen, pitkäiskuinen
- Saumaus: yksilanka
- Sauman leveys: noin 2,5 mm
- Maksimi saumausleveys: 300 mm
- Automaattinen ja manuaalinen vakuumointi
- Marinointitoiminto
- Ohjelmat: Dry, Moist, Extended
- Imutehot: High, Gentle
- Soveltuu kuiville ja kosteille elintarvikkeille
- Suuret LED-valaistut painikkeet
- Irrotettava ja helposti puhdistettava nestekaukalo
- Käyttää vakuumipusseja ja vakuumirullaa
- Mitat: 40 x 18 x 10 cm
- Paino: noin 1,8 kg
- Starttipaketti mukana