

EXTRECH

SUPER VAC & SEAL

- ✓ ชั่งน้ำหนักสูงสุด 2 กิโลกรัม
- ✓ ค่าละเอียด 0.1 กรัม
- ✓ ปิดปากถุงด้วยสุญญากาศ
- ✓ ใช้เวลาเพียง 10-20 วินาที



เครื่องซีลสุญญากาศ รุ่น SUPER VAC & SEAL

- กำลังไฟฟ้า 120W กระแสไฟฟ้า 100-120V/200-240V
- ซีลแน่น ด้วยแรงดูด -80KPa
- ฟังก์ชันการซีลครอบคลุมทั้งสินค้าชนิดแห้ง และสินค้าที่มีน้ำเล็กน้อย
- มีเครื่องชั่งน้ำหนักดิจิทัล และ ใบบิดสำหรับตัดถุงในตัว
- รองรับการใช้งานร่วมกับถุงทุกชนิด
- สามารถปรับระยะเวลาการซีล ให้เหมาะกับสินค้าได้
- สามารถซีลถุงที่มีหน้ากว้างได้ถึง 30 ซม.
- มีแถบซีลสุญญากาศหนาถึง 3 มม



EXTRECH

SUPER VAC & SEAL



เก็บอาหารให้สดใหม่ ได้นานยิ่งขึ้น

เก็บในตู้เย็น (5±2℃)	จัดเก็บปกติ	จัดเก็บโดยใช้ SUPER VAC & SEAL
เนื้อสัตว์	2-3 วัน	8-9 วัน
อาหารทะเลและปลา	1-3 วัน	4-5 วัน
เนื้อหมัก	4-6 วัน	10-14 วัน
ผัก	3-5 วัน	7-10 วัน
ผลไม้	5-7 วัน	14-20 วัน
ไข่	10-15 วัน	30-50 วัน
ช่องแช่แข็ง (-16~-20℃)	จัดเก็บปกติ	จัดเก็บโดยใช้ SUPER VAC & SEAL
เนื้อสัตว์	3-5 เดือน	1 ปี
อาหารทะเลและปลา	3-5 เดือน	1 ปี
อุณหภูมิห้อง (25±2℃)	จัดเก็บปกติ	จัดเก็บโดยใช้ SUPER VAC & SEAL
ขนมปัง	1-2 วัน	6-8 วัน
ข้าว/แป้ง	3-5 เดือน	1 ปีหรือมากกว่านั้น
ถั่ว/ธัญพืช	3-6 เดือน	1 ปีหรือมากกว่านั้น
ใบชา	5-6 เดือน	1 ปีหรือมากกว่านั้น

*การเก็บอาหารขึ้นอยู่กับความสดใหม่ของวัตถุดิบและระดับการซีลของถุง