



Envasadora al vacío: VACUUMIX

La envasadora al vacío VacuuMix te permitirá **conservar los alimentos hasta 5 veces más**. Desde la comodidad de tu casa, con resultados profesionales. Reducirás el desperdicio de alimentos, ahorrarás y, encima, podrás almacenarlos en un menor espacio ¡Todo con un mismo producto!

Su funcionamiento no podría ser más sencillo:

- Enciende tu envasadora al vacío
- **Elige el tipo de sellado entre:** Total – Parcial – Con aire
- La máquina hará el resto en segundos

Mantén tus alimentos con el **sabor y propiedades del primer día**. Las propiedades nutritivas permanecerán intactas. Por si fuera poco, tendrás una oportunidad única de adentrarte en nuevas técnicas y conceptos culinarios, como el *sous vide* (al vacío) que consiste, precisamente, en trabajar con materias primas de esta manera para **conseguir texturas y sensaciones potenciadas**.

Carnes, huevos, alimentos ya cocinados, verduras, frutas, mariscos, pescado, pan, harinas, arroz, frutos secos, legumbres o hasta hojas de té; permite preservar las materias primas de tu cocina al completo. **Le sacarás partido desde el primer día** evitando que se oxiden o fermenten.

Vacuumix, una envasadora al vacío superior

- Incluye cortador propio y compartimento para bolsas.
- **Preserva los alimentos hasta 5 veces más**
- Luces indicadoras para facilitar el uso.
- **2 modos de sellado:** seco y húmedo.
- Accesorio adicional para envasar bolsas gofradas y tupper.
- **Intuitivo y fácil** de manejar.
- Explora nuevas técnicas culinarias como: *Sous Vide*

Especificaciones técnicas

- **Tensión nominal:** AC100-120V AC200-240V
- **Frecuencia nominal:** 50Hz – 60Hz
- **Potencia nominal:** 110W
- **Tiempo de sellado (sin vacío):** 8-12 segundos
- **Tiempo de sellado al vacío:** 10-12 segundos
- **Nivel de vacío:** > -60kPa
- **Dimensiones:** 402*161*83 mm (Largo*Ancho*Alto)
- **Peso neto:** 1,5 kg
- **Peso bruto:** 1,9 kg

VACUUMIX®

