C/ Margarita 34, 36 y 38 (POLIG. IND. EL LOMO)
Humanes de Madrid. MADRID
Código postal: 28970
Teléfono: 900 820 300
900820300@lufthous.es
http://www.lufthous.es

Machine sous vide : VACUUMIX

La machine sous vide VacuuMix permet la conservation des aliments pendant 5 fois plus longtemps. Chez vous, en tout confort, avec des résultats professionnels. Vous diminuerez le gaspillage des aliments, tout en faisant des épargnes et, en plus, vous pourrez économiser de l'espace pour les stocker. Tous ces avantages avec un seul produit !

Son fonctionnement ne peut pas être plus simple :

- Allumez votre machine sous machine.
- Choisissez le type d'aspiration entre : Total – Partiel – Avec de l'air
- La machine fera le reste en quelques secondes.

Conservez vos aliments avec le **goût et les propriétés du premier jour**. Toutes les propriétés nutritives seront préservées. En outre, ce sera l'occasion parfaite pour découvrir de nouvelles techniques et rénover vos connaissances culinaires, telle que le *sous vide* qui consiste, précisément, en utiliser des matières premières avec cette méthode pour **obtenir des textures et des saveurs renforcées.**

La viande, les œufs, les aliments déjà cuisinés, les légumes ou même les feuilles de thé. Vous pouvez préserver presque toutes les matières premières de votre cuisine. **Vous pourrez en profiter dès le premier jour** en évitant leur oxydation ou leur fermentation.

Vacuumix, une machine sous vide supérieure

- Inclut un dispositif de découpe et un compartiment pour sachets.
- Préserve les aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps.
- Leds indicateurs pour faciliter l'utilisation.
- 2 modes d'aspiration : sec et humide.
- Accessoire additionnel pour conditionner des sachets gaufrés et des bocaux.
- Intuitif et facile à utiliser.
- Explorer de nouvelles techniques culinaires comme le *Sous Vide*

Caractéristiques techniques

- **Tension nominale :** AC100-120V AC200-240V
- **Fréquence nominale :** 50Hz - 60Hz
- **Puissance nominale :** 110W
- **Temps de soudure (sans vide) :** 8-12 secondes
- **Temps de soudure sous vide :** 10-12 secondes
- **Niveau de vide :** > -60kPa
- **Dimensions :** 402*161*83 mm (L*W*H)
- **Poids net :** 1,5 kg
- **Poids brut :** 1,9 kg

VACUUMix