



Macchina confezionatrice sottovuoto: VACUUMIX

La macchina confezionatrice sottovuoto VacuuMix vi **consentirà di conservare gli alimenti fino a 5 volte più a lungo** comodamente a casa vostra, con risultati professionali. Ridurrete gli sprechi alimentari, risparmierete denaro e, inoltre, sarete in grado di conservare gli alimenti in uno spazio più piccolo, il tutto con lo stesso prodotto!

Il suo funzionamento non potrebbe essere più semplice:

- Accendete la macchina confezionatrice sottovuoto
- Scegliete il tipo di sigillatura tra: Totale - Parziale - Con aria
- La macchina farà il resto in pochi secondi

Mantenete il cibo con il **sapore e le proprietà del primo giorno**. Le proprietà nutrizionali rimarranno intatte e, come se non bastasse, avrete l'opportunità unica di conoscere nuove tecniche e concetti culinari, come il *sous vide* (sottovuoto) che consiste proprio nel lavorare le materie prime in questo modo per **ottenere consistenze e sensazioni migliori**.

Carne, uova, cibi già cotti, verdura, frutta, frutti di mare, pesce, pane, farina, riso, frutta secca, legumi e persino foglie di tè; consente di conservare tutte le materie prime presenti in cucina. **Potrete ottenere il massimo fin dal primo giorno** evitando che si ossidino o fermentino.

Vacuuumix, una macchina confezionatrice sottovuoto di qualità superiore

- Taglierina e scomparto per sacchetti in dotazione.
- Conserva gli alimenti fino a 5 volte più a lungo.
- Spie luminose per una maggiore facilità d'uso.
- 2 modalità di sigillatura: secco e umido.
- Accessorio aggiuntivo per il confezionamento di sacchetti goffrati e tupper.
- Intuitivo e facile da usare.
- Esplorate nuove tecniche culinarie come il *Sous Vide*

Dati tecnici

- **Tensione nominale:** AC 100-120 V AC 200-240 V
- **Frequenza nominale:** 50 Hz – 60 Hz
- **Potenza nominale:** 110 W
- **Tempo di sigillatura (senza vuoto):** 8-12 s
- **Tempo di sigillatura sottovuoto:** 10-12 s
- **Livello di vuoto:** > -60 kPa
- **Dimensioni:** 402*161*83 mm (Lunghezza*Larghezza*Altezza)
- **Peso netto:** 1,5 kg
- **Peso lordo:** 1,9 kg

VACUUMix®

