



Embaladora a vácuo: VACUUMIX

A embaladora a vácuo VacuuMix permitir-lhe-á **conservar os alimentos até 5 vezes mais**. No conforto da sua casa, com resultados profissionais. Reduzirá o desperdício de alimentos, poupará e, acima de tudo, poderá armazená-los num menor espaço. Tudo com um só produto!

O seu funcionamento não poderia ser mais simples:

- Ligue a sua embaladora a vácuo
- Escolha o tipo de selagem entre: Total – Parcial – Com ar
- A máquina fará o resto em segundos

Mantém os seus alimentos com o **sabor e propriedades do primeiro dia**. As propriedades nutritivas permanecerão intactas. Como se isso fosse pouco, terá uma oportunidade única de se aventurar em novas técnicas e conceitos culinários, como o *sous vide* (a vácuo) que consiste, precisamente, em trabalhar com matérias-primas desta forma para **conseguir texturas e sensações mais potenciadas**.

Carne, ovos, alimentos já cozinhados, verduras, frutas, marisco, peixe, pão, farinhas, arroz, frutos secos, legumes ou até folhas de chá; permite preservar as matérias-primas da sua cozinha por completo. **Tirá-la partido dela desde o primeiro dia**, evitando que se oxidem ou fermentem.

Vacuunix, uma embaladora a vácuo superior

- Inclui cortador próprio e compartimento para sacos.
- Preserva os alimentos até 5 vezes mais
- Luzes indicadoras para facilitar a utilização.
- 2 modos de selagem: seco e húmido.
- Acessório adicional para embalar sacos gofrados e caixas de conservação.
- Intuitiva e fácil de manusear.
- Explore novas técnicas culinárias como: *Sous Vide*

Especificações técnicas

- **Tensão nominal:** AC100-120V AC200-240V
- **Frequência nominal:** 50Hz – 60Hz
- **Potência nominal:** 110W
- **Tempo de selagem (sem vácuo):** 8-12 segundos
- **Tempo de selagem a vácuo:** 10-12 segundos
- **Nível de vácuo:** > -60kPa
- **Dimensões:** 402*161*83 mm (Comprimento*Largura*Altura)
- **Peso líquido:** 1,5 kg
- **Peso bruto:** 1,9 kg

VACUUMix®

