

### ENVASADORA AL VACÍO



### Características

- › Conserva tus alimentos frescos hasta 5 veces más de tiempo.
- › Mantiene intactas las propiedades nutritivas de los alimentos.
- › Ideal para cocina sous-vide.
- › Diseño compacto y ligero.
- › Incluye 10 bolsas de 20 x 25 cm.
- › Práctica y sencilla de usar.
- › Potencia 140 W.
- › Parte superior en acero inoxidable.
- › Funciones: dry (seco), moist (húmedo), canister (recipiente), seal (sellado).
- › Manguera para recipientes aptos para envasado al vacío.
- › Incluye cortador de bolsas integrado.
- › Tiempo de envasado aproximado 10 segundos.
- › Luces LED indicadoras.
- › Bandeja de goteo.
- › Línea de sellado extra ancha de hasta 4 mm para evitar fugas de aire.
- › Apto para bolsas y rollos con un ancho máximo de 31 cm.
- › Presión de succión: 60 kpa.
- › Medidas: 390 x 70 x 130 mm (ancho x alto x fondo).
- › Tensión 220 - 240 V ~ 50 Hz.