

Colección MÁQUINAS DE VACÍO

· Household use ·



- Máquina de envasado al vacío profesional, prestaciones de primer nivel.
- Ideal para preparar Sous vide, marinar platos, almacenar distintos alimentos naturales o cocinados, etc.
- Un buen sellado hermético garantiza el sabor, el valor nutricional, la frescura y la protección de los alimentos, aumentando la vida útil entre 2 y 4 veces más.
- Funcionamiento intuitivo y sencillo.
- Doble bomba de vacío muy potente, garantiza un vacío óptimo.
- Ciclo de envasado totalmente automático.
- Función de sellado continuo.
- Función marinado, muy útil para ahorrar tiempo frente a los marinados convencionales.
- Equipada con una barra de sellado extra ancha de 5 mm.
- Carcasa externa de acero inoxidable, robusta e higiénica.
- Gracias a su asa en la tapa el envasado al vacío será más cómodo.
- Bandeja extraíble para pequeñas cantidades de líquidos.
- Incluye 2 pestañas en su parte posterior para adaptar el soporte para rollo (No incluido).
- Se apoya en cuatro pies de goma para una mayor estabilidad.

- Machine professionnelle d'emballage sous vide, performances de premier ordre.
- Idéale pour préparer Sous vide, faire mariner des plats, stocker différents aliments naturels ou cuisinés, etc.
- Un bon scellage hermétique garantit le goût, la valeur nutritionnelle, la fraîcheur et la protection des aliments, 2 à 4 fois plus de durée de conservation.
- Fonctionnement simple et intuitif.
- Pompe à vide double très puissante, assure un vide optimal.
- Cycle d'emballage entièrement automatique.
- Fonction de scellage continue.
- Fonction marinade, très utile pour gagner du temps par rapport aux marinades conventionnelles.
- Équipée d'une barre de scellage extra large de 5 mm.
- Carcasse externe robuste et hygiénique en acier inoxydable.
- Grâce à sa poignée sur le couvercle, l'emballage sous vide sera plus pratique.
- Plateau pour petites quantités de liquides amovibles.
- Comprend 2 languettes à l'arrière pour adapter le porte-rouleau (Non inclus).
- Quatre pieds en caoutchouc pour une plus grande stabilité.

- Professional vacuum U.Ventaaging machine, top quality features.
- Ideal to prepare Sous vide, marinate dishes, and store different raw or cooked foods, etc.
- A proper airtight seal guarantees the flavour, nutritional value, freshness, and protection of food extending its useful life between 2 and 4 times.
- Intuitive and simple operation.
- Very powerful dual vacuum pump, guarantees optimal vacuum.
- Fully automatic U.Ventaaging cycle.
- Continuous sealing function.
- Marinate function, very useful to save time compared to conventional marinating.
- Equipped with an extra-wide 5mm sealing bar.
- Sturdy and hygienic stainless steel outer housing.
- The lid handle provides improved comfort for vacuum U.Ventaaging.
- Tray for small amounts of extractable liquids.
- Includes 2 tabs on the back to adapt the support for the roll (not included).
- Includes four rubber support bases for greater stability.

Máquina de vacío PROFESIONAL

Machine sous vide
Vakuuiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vacío

	Ref	€	W	L (cm)	U.Venta
A	69530	509,30	700	30	1
B	69540	565,90	650	40	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal length	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69530	220-240 V; 50-60 Hz	700 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	31 cm	5 mm	39x27,5x13 cm	6,90 Kg
69540	220-240 V; 50-60 Hz	650 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	40 cm	5 mm	49x26x12,5 cm	8,50 Kg

Accesorio

Accessoire · Zubehör · Accessorie · Acessório

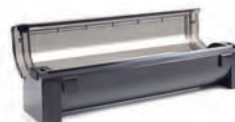


Pestañas para colocar en la máquina de vacío PROFESIONAL

Eyelashes to place in the PROFESSIONAL vacuum machine

Cuchilla interna deslizante, proporciona un corte limpio y preciso

The internal sliding blade makes a clean and precise cut



Soporte para rollo

Porte-rouleau
Rollenhalter
Roll holder
Suporte de rolo

Compatible para bobinas hasta:

Compatible for coils up to:
69531 - 30 cm
69541 - 40 cm

Ref	€	L (cm)	U.Venta	
69531	23,20	30	1	Compatible con la máquina de vacío 69530
69541	28,20	40	1	Compatible con la máquina de vacío 69540

· Professional use ·



Función canister

Canister function



Grado de protección IP20
IP20 degree of protection