

MAGIC VAC JUMBO MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL

Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.



- Succión mejorada gracias a la **bomba doble** autolubrificante.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- **Sistema de bloqueo y desbloqueo patentado** y teclado multifunción impermeable y tacto suave.
- El filtro detiene los alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.)
- Ciclo completamente automático.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Indicador de vacío analógico.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 min).
- Interruptor con toma de corriente desmontable.
- **Barra de sellado extra grande (3 niveles): 40 cm con sistema de enfriamiento para uso intensivo.**
- Pies de goma de gran tamaño.
- Incluye: libro de recetas para el marinado, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas 40x50 cm.
- Potencia: 380 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 31.5.
- Valor de la bomba vacía: -0.85 bar.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 8018294008710

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 54,00 X 18,00 X 31,50 cm

Peso neto producto: 12,400 Kg