

# **SELLADORA O ENVASADORA AL VACÍO DE USO DOMESTICO 5 EN 1, 110W | SELLA ALIMENTOS SECOS Y HÚMEDOS | 2 VELOCIDADES | BARRA DE SELLADO DE 320MM | QH-12 BOXA**

## **DESCRIPCION:**

Usando las bolsas, rollos y recipientes BOXA, la máquina de envasado elimina el aire de la comida con lo que puede conservarla en perfectas condiciones por hasta cinco veces más tiempo. Una vez envasada, la comida puede ser congelada, marinada o calentada en el microondas. Conservará todo el sabor y propiedades como el día que la envasó, ayudándole a mantener una dieta nutritiva y saludable.

Cómoda y práctica, esta máquina de envasar al vacío ha sido diseñada para ocupar poco espacio en la encimera de su cocina. El sistema de envasado al vacío BOXA QH-12 tiene un elegante acabado metálico y negro que combina perfectamente en todas las cocinas.

Prepare sus recetas durante el fin de semana para toda la semana y consérvela con todo el sabor y propiedades.

## **Característica del sellador al vacío QH-12:**

- Modo de sellado y vacío totalmente automático. Indicadores luminosos de progreso
  - Modo sólo sellado. Programas específico para sellar cualquiera de los lados de la bolsa grofada
  - Modo Food: Programa para sellar productos secos y Húmedos
  - Modo vacío para recipientes: asegura el mejor vacío en tarros y accesorios
  - Cutter incorporado para la apertura de las bolsas.
  - Lapicero para poder marcar las bolsas selladas.
  - Bandeja extraíble apta para recepcionar posibles líquidos a la hora del vacío.
- 
- Especialmente adecuado para la frescura, conservación y almacenamiento de los alimentos.
  - Fuerte poder de succión, botellas de vacío / recipientes con tubo Interruptor electrónico.
  - Micro para control principal, tiempo de sellado estable (10-20s) de acuerdo con diversos grosores de bolsas de polietileno
  - Luz LED roja y roja para indicación de potencia y funciones.
  - Diseño: Fashionable y aspecto aerodinámico.
  - Operación simple con vacío automático y sellar la bolsa.
  - Diseño de uso doméstico con potencia de 110 W, sellado en 15-30 segundos para cada bolsa.
  - Silencio presión de vacío a -60 kpa.
  - Candado lateral para asegurar y aperturar la tapa.

- Variedad de alimentos para sellado al vacío, alimentos secos, húmedos y potentes.
- Trabajar con voltaje de 220V / 60Hz.

## DESCRIPCION CORTA DEL PRODUCTO:

Barra de sellado (largo x ancho): 320mm x 2mm

Máquina Selladora de bolsas al vacío de uso doméstico. Evita y previene la contaminación de tus alimentos perecibles como frutas, carnes, pescado, verduras, etc. El sellar al vacío te permitirá que tus productos tengan mayor duración, evitará que pierda color, olor, sabor y sobre todo no se deshidrata al estar en refrigeración. Puede sellar productos Secos y Húmedos. Muy usado en loncheras y en el hogar

- {Envasadora Vacío profesional 5 en 1}: la máquina de vacío BOXA combina sellado-vacío, sellado, modo seco-modo húmedo, velocidad normal rápido, pulse 5 funciones de sellado, admite múltiples bolsas de vacío para trabajar al mismo tiempo para mejorar la eficiencia, recomendamos usar las bolsas de vacío grofada para garantizar un buen Efecto de sellado.
- {Tubo de Vacío Externo}: También cuenta con un conector de manguera de vacío de 60 cm para usted, que se pueden utilizar para almacenar vino tinto.
- {Modo Práctico Húmedo y Seco}: El selladora al vacío puede clasificarse de acuerdo con la humedad y el secado de los alimentos, para evitar la falla de la máquina causada por el líquido que ingresa a la máquina de vacío. Nueces, bocadillos y otros alimentos secos eligen el modo de secado; salmón, carne de res, pollo, camarones y otros alimentos húmedos eligen el modo húmedo. También puede optar por hacer vacío en tiempo normal o rápido dependiendo del tipo de producto.
- {Potente Función en un Espacio Pequeño} El envasadoras al vacío domesticas compacto de alimentos de tiene un diseño compacto y es fácil de almacenar cuando no está en uso. La envasadora de vacío que ahorra espacio es ideal para hogares, apartamentos, dormitorios, barcos, automóviles y otros lugares. Algunas frutas producen aire, por lo que el vacío se destruirá después de mucho tiempo, como plátanos, tomates, etc.
- Modo Mode: Permite elegir si es un vacío normal o rápido.
- Modo pulse: permite el máximo control del vacío para evitar que el alimento sea aplastado
- { Kit Envasar al Vacío Completo } El kit de vacío para alimentos contiene 5 bolsas grofadas, 1 manguera de vacío. 2 tapón de vino, una tapa para recipiente y 1 año de garantía.

FICHA TECNICA	
Marca	BOXA
Modelo	QH-12
Origen	Importado
Velocidad de sellado	Normal/Rápido
Productos a sellarse	Seco / Húmedo
Material de Fabricación	ABS
Potencia	110W

Largo de Barra de Sellado	320mm
Grosor de Sellado	2mm
Voltaje/Frecuencia	220V/60Hz
Tiempo Sellado Promedio (resistencia)	3 ~ 12 Segundos
Tiempo Promedio De Vacío	15 ~ 30 Segundos
Presión de Vacío	-50 ~ -70Kpa
Medidas Del Equipo (Largo X Profundidad X Altura)	387x140x70mm
Medidas Del Empaque (Largo X Profundidad X Altura)	415x120x200mm
Peso Neto	1.180Kg
Peso Bruto	1.770kg