

MAQUINA SELLADORA AL VACÍO DE USO DOMESTICO 80W | SELLA ALIMENTOS SECOS | BARRA DE SELLADO DE 280MM | QH-02 BOXA

DESCRIPCION:

En la selladora de vacío domestica QH-02 Protege los alimentos del aire, que es la causa principal del deterioro de la comida.

Los alimentos conservados al vacío se conservan mejor y durante más tiempo.

Ahorramos tiempo y dinero: es posible comprar una mayor cantidad de comida de una sola vez y luego conservarla en porciones más pequeñas para utilizarlo en varias veces.

El envasado al vacío es versátil: después de envasar la comida al vacío, se puede conservar en la despensa, el frigorífico o el congelador

Característica del sellador al vacío QH-02:

- Especialmente adecuado para la frescura, conservación y almacenamiento de los alimentos.
- Micro para control principal, tiempo de sellado estable (5-10s) de acuerdo con diversos grosores de bolsas de polietileno
- Válvula de liberación de vacío.
- Ventana o visor de área de vacío.
- Luz LED roja para indicación de encendido y funciones.
- Diseño: Fashionable y aspecto aerodinámico.
- Operación simple con vacío automático y sellar la bolsa.
- Diseño de uso doméstico con potencia de 80W, sellado en 15-30 segundos para cada bolsa.
- Silencio presión de vacío a -60 kpa.
- Seguros a ambos extremos para ejercer apertura y cierre de tapa.
- Variedad de alimentos para sellado al vacío, alimentos secos, húmedos y potentes.
- Trabajar con voltaje de 220V / 60Hz

FICHA TECNICA	
Marca	BOXA
Modelo	QH-02
Origen	Importado
Material de Fabricación	ABS
Potencia	80W
Largo de Barra de Sellado	280mm
Grosor de Sellado	2mm

Voltaje/Frecuencia	220V/60Hz
Tiempo Sellado Promedio (resistencia)	6 ~ 15 Segundos
Tiempo Promedio De Vacío	15 ~ 30 Segundos
Presión de Vacío	-60Kpa
Medidas Del Equipo (Largo X Profundidad X Altura)	355x82x65mm
Medidas Del Empaque (Largo X Profundidad X Altura)	375x95x110mm
Peso Neto	850Gr
Peso Bruto	560Gr

DESCRIPCION CORTA DEL PRODUCTO:

Barra de sellado (largo x ancho): 280mm x 2mm

Las verduras, pescados, mariscos, frutas y verduras mantienen su sabor, olor y color natural al ser aspirados al vacío. Las carnes cocidas con salsas se mantienen jugosas y tiernas. Los nutrientes, las vitaminas y oligoelementos no serán perdidos en ningunos de los productos antes mencionados. El sellado y proceso de vacío es automático y no maltrata a los alimentos. El sellado al vacío te ayuda a mantener los productos frescos hasta 5 veces más tiempo de lo normal.

- {Envasadora Vacío profesional 2 en 1}: la máquina de vacío BOXA combina sellado-vacío, sellado, 3 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 una buena Efecto de sellado.
- {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.