PRINCESS®

PRINCESS
REF.492967
SELLADOR AL VACÍO SILVER VACUUM SEALER

CARACTERÍSTICAS

- Potencia 110 W.
- Diseño compacto: 38,7 x 8,5 x 19,6 cm. (ancho x alto x fondo).
- Potente y práctico sellador al vacío de calidad profesional que hace el vacío al 95%
- Monobomba con poder de succión de 0,8 bar.
- Aspira al vacío la bolsa con los alimentos y después la cierra automáticamente, sellándola de manera hermética.
- Todo son ventajas: el envasado al vacío es más higiénico que los métodos tradicionales y mantiene intacta la calidad natural del alimento.
- El tiempo de conservación de los alimentos es mucho mayor : su frescura, sabor, aroma, textura y apariencia se mantienen de 3 a 5 veces más. En la congelación, el envasado al vacío protege la comida de la humedad; al no tener contacto directo con el frío no aparece la quemadura del hielo. Los alimentos no se resecan ni pierden peso.
- Cocinar al vacío es más sano, natural y nutritivo: a diferencia de la cocción tradicional esta moderna técnica de cocinar envasando al vacío evita la pérdida de sabores y aromas. Una cocción larga y a baja temperatura del alimento envasado al vacío preserva y potencia su sabor natural y mantiene su valor dietético y nutritivo. Es ideal para dietas especiales ya que permite cocer el alimento en su propio jugo.
- Incluye 10 bolsas 20 x 30 cm. de alta calidad, termorresistentes y reutilizables; son aptas para el congelador y pueden utilizarse en el microondas y en agua hirviendo.
- Envasando al vacío con el Silver Vacuum Sealer ahorrará tiempo y dinero.

DOSEFES
Dosefes S.A. Av. Can Campanyà 1 Plg. Comte de Sert 08755 Castellbisbal Barcelona www.dosefes.com
Oficinas T. 902 30 81 81 / 93 772 40 40 F. 902 30 81 80 / 93 772 44 44 info@dosefes.com
Logística y Post-Venta T. 902 22 40 44 / 93 772 40 44 F. 93 772 44 44 logistica@dosefes.com postventa@dosefes.com

Toda la información de este archivo pdf aparece sólo a título informativo; las características de los productos, precios, fotografías y demás contenidos pueden variar sin previo aviso, por lo que DOSEFES S.A. no puede garantizar su actualización.