

**MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO IPVAC-02****SKU:** 604109330101014

Máquina de embalar a vácuo IPVAC 02 com barra de soldadura de 420mm e bomba de vácuo de 20m3/h - Preserve a Frescura, Maximizando o Sabor!

A máquina de embalar a vácuo IPVAC 02 é a escolha definitiva para quem busca prolongar a vida útil dos alimentos, manter a frescura e preservar o sabor original. Equipada com tecnologia de ponta, esta embaladora de vácuo oferece uma solução eficaz para armazenar alimentos de forma segura e eficiente.

Principais Características:

1. **Vácuo Poderoso:** Com um sistema de vácuo avançado, a IPVAC 02 retira o ar das embalagens, prevenindo a oxidação e prolongando a vida útil dos alimentos, mantendo-os frescos por mais tempo.
2. **Sistema de Vedação Seguro:** A embaladora possui um sistema de vedação confiável que impede a entrada de ar, garantindo uma embalagem hermética que protege os alimentos contra a deterioração e a contaminação.
3. **Controle Digital Intuitivo:** O painel de controle digital oferece uma operação simples e intuitiva. Configure facilmente as opções de vácuo e selagem de acordo com suas necessidades específicas.
4. **Design Compacto e Durável:** Compacta e resistente, a IPVAC 02 é projetada para ocupar pouco espaço na sua cozinha, enquanto oferece durabilidade e desempenho consistentes.
5. **Compatibilidade com Diversos Materiais de Embalagem:** Funciona perfeitamente com uma variedade de bolsas de vácuo e rolos termoformados, proporcionando flexibilidade na escolha dos materiais de embalagem.
6. **Função de Selagem Acessória:** Além da função de vácuo, a IPVAC 02 possui uma função de selagem independente, permitindo que você selle sacos sem a retirada do ar, ideal para armazenar alimentos secos ou delicados.

Aplicações Comuns:

- Armazenamento de Alimentos a Granel
- Preparação de Refeições
- Conservação de Produtos Perecíveis
- Proteção contra Congelamento e Queima de frigorífico
- Marinar Alimentos Rapidamente

A máquina de embalar a vácuo IPVAC 02 é uma adição indispensável à sua cozinha, proporcionando praticidade e eficiência no armazenamento de alimentos. Preserve a frescura, o sabor e a qualidade nutricional de seus alimentos com esta embaladora de vácuo de alta performance.

Adquira agora a IPVAC 02 e eleve sua experiência de armazenamento de alimentos a um novo patamar. Garanta mais frescura, menos desperdício e uma cozinha mais eficiente!

NOTA: AS ESPECIFICAÇÕES E RECURSOS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÕES PELO FABRICANTE SEM AVISO PRÉVIO. VERIFIQUE SEMPRE AS INFORMAÇÕES MAIS ATUALIZADAS ANTES DE FAZER SUA COMPRA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Barra de soldadura	420 mm
Potência barra de soldadura	500W
Bomba de vácuo	20 m3/h
Dimensões da câmara de vácuo	450 x 450 x 140mm
Dimensões	500 x 550 x 500mm
Alimentação	220V/50Hz

