

MAGIC VAC ACTIVA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO SEMI-PROFESIONAL

Con un diseño moderno y minimalista, Activa permite un uso intensivo y garantiza una estanqueidad perfecta. Una de las características distintivas de esta máquina es la **práctica ventanilla que se ilumina en diferentes colores, azul durante la aspiración y rojo durante el sellado**. Además, la **función de marinado** lo hace ideal para quienes aman experimentar en la cocina en unos sencillos pasos.



- Rendimiento profesional gracias a la **potente bomba**.
- Elegante diseño minimalista con detalles cromados.
- Cómoda ventana de visualización para la correcta colocación de la bolsa con **indicación luminosa del ciclo (roja: sellado y azul: aspiración)** y sus funciones.
- Equipado con protección térmica firmware para evitar el sobrecalentamiento y permitir un uso intensivo.
- Compartimento portarrollos con cortador de bolsas.
- Controles impermeables.
- Ciclo específico para **marinado**.
- **Barra de sellado extra ancha 2,5 mm para un sellado más fiable.**
- Posibilidad de seleccionar el tipo de alimento (seco o húmedo) y la velocidad de la bomba (normal/lenta) para garantizar siempre el mejor resultado de sellado.
- Pies de goma de gran tamaño.
- Incluye: guía para envasar alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, y rollo para bolsas 30x300 cm.
- Potencia: 130 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 12.
- Valor de la bomba vacía: 60 cm/Hg -0.8 bar.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 8018294017439

Unidades de Embalaje: 4

Medidas producto (An-Al-Pr): 41,50 X 11,20 X 19,50 cm

Peso neto producto: 2,250 Kg