



Nombre: **Envasadora al vacio LUXE LACOR**
Manufacturer: **Lacor**
Precio IVA no incluido: **59,00 €**

Con la envasadora al vacio Luxe, nos permite un envasado al vacío con calidad profesional, esto nos permite multiplicar la vida de los alimentos y un gran ahorro. Con aspiración y sellado automático mantendrá su comida preparada por más tiempo.

Con el envasado al vacío conseguimos ahorrar económicamente al alargar la vida de los alimentos y también nos supone un ahorro importante de tiempo al poder cocinar productos y consumirlos a posteriori en perfecto estado. Debemos tener en cuenta que muchos productos perecederos, una vez envasados al vacío deben ser igualmente refrigerados o congelados pero gracias al proceso de envasado al vacío se mantendrán en perfecto estado durante mucho más tiempo.

El envasado al vacío nos aporta además las siguientes ventajas:

- Los alimentos se conservarán durante más tiempo.
- El almacenamiento de los alimentos es más higiénico.
- Los alimentos conservarán perfectamente su textura y sabor.
- Bacterias y microorganismos no se desarrollan al no haber oxígeno.
- El alimento al ser congelado tras ser envasado al vacío no entra en contacto directo con el hielo.
- Podrás ahorrar dinero alargando la vida de los alimentos evitando que se estropeen y tener que tirarlos.
- Puedes conservar alimentos cocinados que te sobren o bien planificar la preparación para un consumo posterior con lo que también ahorrarás tiempo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Antes de proceder a la limpieza asegúrate de que la máquina envasadora al vacío Lacor se encuentra desenchufada.
- Evite la limpieza de la envasadora al vacío con productos agresivos o clorados, nunca sumerjas la máquina en agua, tan solo emplea un paño húmedo para la limpieza de las partes exteriores e interiores. No emplees nunca cepillos o lanas metálicas para su limpieza.
- La máquina envasadora al vacío de la marca Lacor de vacío no precisa mantenimiento alguno, pero si con el paso del tiempo observas que las almohadillas de vacío, cinta de teflón, cierre goma u otros elementos se han deteriorado, puedes solicitarnos un repuesto original.

TÉRMINOS RELACIONADOS

www.Ofertashosteleria.es pertenece al Grupo Doserres Hostelería. *35 años a su servicio.*

[envasadora al vacío](#) - [maquina envasadora al vacío](#) - [envasadora](#) - [envasadora lacor](#) - [envasadora eléctrica](#) - [envasadora al vacío domestica](#) -

INFORMACIÓN SOBRE EL FABRICANTE:

Lacor Menaje Profesional S.L. es un fabricante de productos de menaje para hogar y hostelería. Desde su fundación en 1949 ha mantenido una política de innovación constante que le permite ofrecer hoy en día una amplia gama de productos desde menaje en acero inoxidable de diferentes tamaños y formas, hasta utensilios de cocina y de mesa, pasando por repostería y cafetería.

Tiene en la actualidad presencia comercial en los 5 continentes. Su sede principal se encuentra en Bergara (Gipuzkoa) y se trata de uno de los fabricantes de referencia para el sector de la hostelería dando respuesta a las necesidades más exigentes y aplicando sus avances en los productos dirigidos al hogar.