

Nombre: **Envasadora al vacio Maxi LACOR**
Manufacturer: **Lacor**
Precio IVA no incluido: **77,00 €**

El envasado al vacío nos permite mejorar la conservación de los alimentos durante más tiempo, ya sean cocinados (como carnes o pescados) o al natural (como verduras, legumbres,...). El método consiste en extraer completamente el aire del recipiente que contiene el producto y a continuación sellarlo para que el aire no vuelva a entrar. Con la extracción del oxigeno se consigue evitar la oxidación y alargar considerablemente la vida de los productos perecederos.

Con este proceso 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 oxigeno.
- 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 ahorarrás tiempo.

FUNCIONAMIENTO:

Retira el envoltorio antes de utilizar la maquina envasadora al vacío. Asegúrate de colocar este electrodoméstico sobre una superficie plana y dura, evita el contacto con zonas de excesívo calor.

Esta envasadora ha sido concebida para envasar al vacío productos sólidos secos o para elementos húmedos o con cierta cantidad de líquido. No la utilices para envasar líquidos o salsas ya que pueden dañar de forma permanente la bomba de succión. Si deseas envasar salsas, primero procede a congelarlas y cuando estén totalmente endurecidas envásalas al vacío.

El sellado de la bolsa donde se introduce el alimento se realiza por calor. Las bolsas/bobinas suministradas han sido especialmente fabricadas para su uso con productos alimenticios. El calor suministrado durante la operación de sellado, ha sido establecido de acuerdo al espesor y calidad de las bolsas/bobinas suministradas, por lo que podría no funcionar con bolsas/bobinas suministradas por otros fabricantes. El tiempo de soldadura, en la posición Normal del selector de soldadura,

está ajustado a las características de las bolsas y bobinas suministradas por LACOR. Para el uso de bolsas y bobinas más gruesas de otros fabricantes desplaza el selector al modo Extended.

El botón "STOP" cancela y detiene la máquina inmediatamente en cualquier proceso. Antes de proceder al uso de la máquina, prepara todo el material necesario como alimentos, bolsas,...

En el caso de emplear una bobina de plástico para el envasado, levanta la tapa del alojamiento de la bobina, extrae la longitud necesaria y córtala empleando la cuchilla deslizante. Sitúa uno de los lados abiertos, en el interior de la máquina para proceder a su sellado. Cierra la tapa asegurándose que esta queda correctamente bloqueada. A continuación pulsa el botón "SEAL ONLY" se encendera una luz durante el proceso de sellado. Cuando se apague la luz, pulsa los botones de apertura laterales para poder abrir la tapa.

En el caso de emplear bolsas de plástico para el envasado al vacío, introduce el alimento en el interior de la bolsa, asegúrate de que se encuentra seco. Sitúa el lado abierto de la bolsa, en el interior de la máquina entre la boquilla de succión y la almohadilla de vacío inferior. Cierra la tapa asegurándose que ésta queda correctamente bloqueada. A continuación pulsa el botón "VACUUM & SEAL" se encendera una luz durante el proceso de vacío.

Una vez obtenido el vacío, automáticamente se procedera al sellado, por lo que se encendera la luz de esta función. Cuando se apague la luz del sellado, pulsa los botones de apertura laterales para poder abrir la tapa.

Para utilizar el adaptador de recipientes para vacío, introduce el producto en el interior del recipiente y cierra la tapa correctamente. Introduce el extremo del adaptador en la boquilla de succión situada en el interior de la máquina. Para realizar en vacío mediante el adaptador no es preciso que la tapa de la envasadora esté cerrada. Coloca el otro extremo sobre el centro de la tapa del recipiente (sólo vale para recipientes adaptados para envasar al vacío. Se venden por separado). Pulsa el botón "CANISTER ONLY" y presione el extremo del aptador situado sobre la tapa. Al finalizar el proceso de vacío se apagara la luz de esta función. Extrae el extremo del adaptador introducido en la boquilla de succión. Para la apertura de un recipiente en condiciones de vacio, gire el mando situado en la tapa en sentido horario.

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

envasadora al vacío - maquina envasadora al vacío - envasadora - envasadora lacor - envasadora eléctrica -envasadora al vacio 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.