

دستگاه وکیوم کیسه ای رومیزی

مدل MMQ40



دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 یک دستگاه کاربردی و ضروری برای نگهداری مواد غذایی، بسته بندی محصولات و محافظت از مواد است. این دستگاه با استفاده از سیستم تخلیه هوا، باعث ایجاد یک محیط بسته و بدون اکسیژن در داخل کیسه می‌شود. این محیط، مانع از رشد باکتری‌ها و قارچ‌ها می‌شود و از فاسد شدن مواد غذایی، خشک شدن مواد غذایی و آفت زدگی مواد غذایی جلوگیری می‌کند.

مزایای استفاده از دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40

- **افزایش ماندگاری مواد غذایی:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 می‌تواند ماندگاری مواد غذایی را تا چندین برابر افزایش دهد. این امر به دلیل ایجاد محیطی بسته و بدون اکسیژن در داخل کیسه است. اکسیژن یکی از عوامل اصلی فاسد شدن مواد غذایی است. با حذف اکسیژن از داخل کیسه، از رشد باکتری‌ها و قارچ‌ها جلوگیری می‌شود و مواد غذایی برای مدت طولانی‌تری تازه و سالم می‌مانند.
- **جلوگیری از خروج پساب از کیسه:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 می‌تواند از خروج پساب مواد غذایی از کیسه جلوگیری کند. این امر به دلیل وجود سیستم جمع‌آوری پساب در دستگاه است. پساب مواد غذایی، مانند آب اضافی گوشت و ماهی، می‌تواند باعث کثیف شدن محیط اطراف دستگاه شود. با استفاده از سیستم جمع‌آوری پساب، می‌توانید از کثیف شدن محیط اطراف دستگاه جلوگیری کنید.
- **تاخیر در از دست دادن عطر و طعم مواد:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 می‌تواند از از دست رفتن عطر و طعم مواد غذایی جلوگیری کند. این امر به دلیل ایجاد محیطی بسته و بدون اکسیژن در داخل کیسه است. اکسیژن یکی از عوامل اصلی از دست رفتن عطر و طعم مواد غذایی است. با حذف اکسیژن از داخل کیسه، از اکسیداسیون مواد غذایی جلوگیری می‌شود و عطر و طعم مواد غذایی برای مدت طولانی‌تری حفظ می‌شود.
- **محافظت از مواد غذایی در برابر آفات:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 می‌تواند از مواد غذایی در برابر آفات محافظت کند. این امر به دلیل ایجاد محیطی بسته و بدون اکسیژن در داخل کیسه است. اکسیژن یکی از عوامل اصلی جذب آفات به مواد غذایی است. با حذف اکسیژن از داخل کیسه، از جذب آفات به مواد غذایی جلوگیری می‌شود و مواد غذایی برای مدت طولانی‌تری سالم می‌مانند.

کاربردهای دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40

- **نگهداری مواد غذایی:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 یک راه عالی برای نگهداری مواد غذایی حساس مانند گوشت، ماهی، سبزیجات و میوه‌ها است. با استفاده از این دستگاه، می‌توانید مواد غذایی را برای مدت طولانی‌تری تازه و سالم نگه دارید.
- **بسته بندی محصولات:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 می‌تواند برای بسته بندی محصولات شما نیز استفاده شود. این امر باعث بهبود ظاهر و کیفیت محصولات شما می‌شود.
- **محافظت از مواد:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 می‌تواند برای محافظت از مواد غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی و سایر محصولات نیز استفاده شود. این امر باعث افزایش دوام و طول عمر مواد می‌شود.
- **ویژگی‌های دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40**
 - **ظرفیت دستگاه:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 دارای ظرفیت 250 بسته در ساعت است. این ظرفیت برای استفاده در فروشگاه‌ها و کارگاه‌های مواد غذایی مناسب است.
 - **امکان تزریق گاز نگهدارنده:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 دارای دو نازل تزریق گاز نگهدارنده است. این قابلیت باعث افزایش ماندگاری مواد غذایی می‌شود.
 - **کیفیت ساخت بالا:** دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 از قطعات با کیفیت ساخته شده است. این امر باعث افزایش دوام و طول عمر دستگاه می‌شود.

نتیجه گیری

دستگاه وکیوم و سیل مدل MMQ40 یک دستگاه کاربردی و ضروری است که می‌تواند به شما در نگهداری مواد غذایی، بسته بندی محصولات و محافظت از مواد کمک کند.

اگر به دنبال یک دستگاه وکیوم و سیل با کیفیت و کارآمد هستید، دستگاه MMQ40 گزینه مناسبی برای شماست. این دستگاه را همین امروز از آی فودز سفارش دهید و از مزایای آن بهره‌مند شوید.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفا QR کد زیر را اسکن کنید.

