

Mantenga su comida fresca hasta **5** veces más tiempo



Indicador luminoso de funcionamiento y nivel de progreso

Sencillo mecanismo de cierre lateral y diseño compacto

Función de vacío automático y sellado independiente

Almacenamiento magnético sobre su nevera

be pro home®  
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO

**5XFRESH**



be pro home®  
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO

**5XFRESH**



Doble boquilla  
sujeción / 60 Kpa

Clip sujeción y  
Guía bolsa

Apta para todo tipo de  
bolsas y rollos bolsas vacío

Aumenta espacio  
en tu nevera

Antes



Después



SIEMPRE  
FRESCO



ANTIOXIDACIÓN



SIN  
BACTERIAS

Mantenga su comida fresca hasta cinco veces más tiempo\* con el nuevo Sistema de Sellado al Vacío de Bepro Chef 5XFRESH que conserva la calidad y frescor de sus alimentos, reduce los desperdicios y le ayuda a ahorrar en comida.

El sellado al vacío elimina el aire que oxida los alimentos y prolonga el frescor de la comida que guarde en su frigorífico, congelador y despensa.

Ahora podrá conservar comida en su congelador durante meses, o incluso años, sin que se estropee por la escarcha que genera el congelador.

Su envasadora de vacío Bepro Chef 5XFRESH presenta un diseño impecable, compacto y de reducidas dimensiones lo que permite ahorrar espacio en cualquier cocina y transportarlo a cualquier lugar por ejemplo durante sus vacaciones.

Bepro Chef 5XFRESH es la más compacta y de reducidas dimensiones del mercado con manejo sencillo de una sola pulsación dispondrá de su envase listo en 20 segundos.

Ahorra espacio en su nevera notablemente reduciendo el número de envases plásticos que tanto lugar ocupan para poca cantidad de alimento.

Dispone de la función de sellado independiente de uso sencillo, que le permitirá sellar cualquier bolsa de envasado en 5 segundos, incluso las de aluminio interno como las patatas fritas, frutos secos etc alargando el frescor de sus alimentos.

Incorpora un sistema de pinza para fijar correctamente y con total facilidad tanto para sellado como envasado lo cual le permitirá ahorrar en procesos de envasado y sellado evitando tener que tirar bolsas y ahorrando.