



IMAGEN REFERENCIAL

SELLADORA AL VACIO SOBREMESA DZ-400 CAZATI

Características:

- 220 V, 50 Hz, 0,9 KW
- Potencia de sellado térmico: 1,3/1,75 kw
- Presión absoluta mínima: 1,33 kpa
- Volumen de la caja de vacío: 420 x 435 x 70 mm
- Tamaño de la tira de sellado: 400 x 10 mm
- Número de calentadores: 1 o 2 piezas
- Agotamiento de la bomba de vacío: 20 m³/h
- Material de la caja y el casco de vacío: acero inoxidable
- Peso neto: 65 kg
- Largo: 540 mm
- Ancho: 490 mm
- Alto: 550 mm

Descripción:

- Esta máquina de sellado al vacío de acero inoxidable de grado comercial es adecuada para sellar carne, verduras, frutas, condimentos, medicamentos, etc.
- Bomba de resistencia industrial: aunque compacta, esta máquina utiliza una bomba de resistencia industrial (20 m³/h) que mantiene los productos visibles a través del embalaje para que no haya sorpresas.
- La máxima conservación: con esta máquina, tanto los productos alimenticios como los no alimenticios pueden protegerse de la oxidación, el moho y la humedad, lo que permite almacenarlos durante un período de tiempo prolongado. El embalaje adecuado es esencial para aumentar la vida útil.
- Tiempo de sellado rápido: las barras de sellado de 400 mm de largo garantizan que casi cualquier tipo de bolsas quepan en la máquina, lo que reduce sustancialmente el tiempo de todos los futuros esfuerzos de embalaje.
- Cuerpo de acero inoxidable: la estructura está construida para ser duradera, con fascia de acero inoxidable de calidad que la hace ideal para su uso en restaurantes, hoteles y otros entornos comerciales.

INCLUYE ENTREGA A DOMICILIO SIN COSTO ADICIONAL DENTRO DE LA REGIÓN METROPOLITANA. (SUJETO A CAMBIO SI EL ENVÍO ES EN OTRAS REGIONES)

COSTO DE EMBALAJE INCLUIDO DENTRO DE LOS PRECIOS

Página Web: www.cazati.cl

Fono: 6291274. El Roble 283, Recoleta, Santiago