

Selladora al vacío DZ600

La Selladora al Vacío DZ600 cumple la función de retirar el aire del interior del envoltorio con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento. Se aplica en alimentos tales como: carnes, pescados, hortalizas entre otros. Su principal ventaja es la conservación de las propiedades organolépticas de los alimentos envasados al vacío.



Modelo	DZ600
Fuente de alimentación	110V/60hz 220V/50hz
Potencia	0,9Kw
Velocidad de embalaje	1 a 3 pcs/min
Tamaño de sellado	600 x 10mm (doble sellado)
Tamaño de Bolsa	600 x 480
Tamaño máquina	690 x 760 x 1070
Peso neto	110Kg Aprox.