



### **Descripción:**

- Extrae oxígeno y sella bolsa para alargar la vida útil de los alimentos.
- Empaque al vacío para cocinar en baño térmico.
- Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión.
- Dos barra de sellado de 400mm.
- Puede hacer varios empaques a la vez.
- Acepta una bolsa de 400x480mm máximo.
- Amplia apertura de tapa para mayor comodidad.
- Tapa transparente y vacuometro permiten monitorear el proceso.
- Máximo 180 empaques por hora.

### **Especificaciones técnicas:**

- Acero Inoxidable 430
- Vacío <0.14psi, Bomba 20m3
- 485mm frente, 525mm fondo, 565mm alto
- Cámara 435x420x140mm
- 1.5kW, 110v/1F/60Hz