



### **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.
- Una barra de sellado de 260mm.
- Acepta una bolsa de 260x330mm máximo.
- Amplia apertura de tapa para mayor comodidad.
- Tapa transparente y vacuometro permiten monitorear el proceso.
- Máximo 30 empaques por hora.

### **Especificaciones técnicas:**

- Acero Inoxidable 430
- Vacío 0.19psi, Bomba 3m3
- 495mm x 340mm x 375 mm.
- Cámara 390 x 295 x 50 mm.
- 0.65kW, 110v/1F/60Hz