



SELLADORA AL VACÍO PEDESTAL 600 ATMÓSFERA MODIFICADA ECOBEEK

- Selladoras al vacío para el uso comercial e industrial
- Construidas en Acero inoxidable 304
- Panel de control digital de fácil operación.
- Equipo de alta seguridad de sellado y fácil operación
- Banda de sellado doble
- Alta capacidad de producción y rendimiento Alimentos frescos, congelados y perecibles.
- MODELO KDZ-600/2HG ATMOTFERA MODIFICADA, sistema inyección de nitrógeno a cámara para que productos alimenticios queden 100% libres de gérmenes y mayor durabilidad
- Óptima para envasado de lácteos y quesos, carnes y embutidos, industria de productos médicos y cuidado personal, vegetales y frutas frescas, productos químicos, productos higiénicos y cosméticos, mariscos, pescados frescos y congelados, frutos secos en general, semillas, hierbas, café, alimentos preparados, líquidos, etc.



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



SKU: 6714

Categorías: [Selladoras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220V/50Hz

Poder de bomba: 1.5KW

Poder de sellado: 1.17KW

La presión absoluta más baja: 0.1Kpa

Medida cámara de vacío: 650×620×150mm

Medida de banda de sellado: 600×10mm

Resistencia: 2 pcs

Capacidad bomba de vacío: 40m³/h

Cámara: 600X500mm.

Medidas externa: 760×670×960mm

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292