

**0.75HP**

50CM

**MODELO: DZ500A**

<b>Voltaje</b>	220V
<b>Frecuecia</b>	60Hz
<b>Potencia</b>	900 W
<b>Caja de sellado</b>	36x48x12 cm
<b>Material</b>	Acero inox.
<b>Panel digital</b>	Si
<b>Longitud de sellado</b>	500 mm
<b>Botón de emergencia</b>	Si
<b>Doble sellado</b>	Si
<b>Tipo de alimentación</b>	Corriente alterna



Una selladora al vacío es un equipo utilizado para envasar alimentos, productos químicos y otros materiales en bolsas plásticas especiales, extrayendo el aire del interior y sellando herméticamente el envase. Su función principal es prolongar la vida útil de los productos al evitar la oxidación, la proliferación de bacterias y la pérdida de humedad.

Al elegir una selladora al vacío, es importante considerar factores como la capacidad de succión, el ancho máximo de las bolsas, el tipo de sellado (simple o doble), y si incluye características adicionales como corte automático de la bolsa o sistema de vacío suave para alimentos delicados. Se recomienda seleccionar una selladora al vacío fabricada con materiales de alta calidad y que sea fácil de limpiar y mantener.

Las selladoras al vacío están disponibles en una amplia variedad de modelos, desde equipos domésticos compactos hasta máquinas industriales de gran tamaño. Algunas características adicionales que pueden incluir son: temporizador, indicador de vacío, y sistema de sellado por calor.

<b>Medida:</b> 60x66x53 cm	<b>Marca</b> SAFARI
<b>Peso:</b> 71 kg	
<b>Empaque:</b> Caja de madera	

Teflón - Resistencia - 2Allen - Botella de aceite - Placa  
plástica