

## DVP-260M - EMPACADORA AL VACÍO ECO

La DVP-260M es una empacadora al vacío diseñada para la conservación de alimentos. Su diseño compacto y fabricación en acero inoxidable la hacen ideal para su uso en cocinas, plantas de procesamiento y comercios.

El proceso de envasado al vacío previene la oxidación y la humedad, prolongando la frescura de los productos. Su operación sencilla y su capacidad de sellado eficiente la convierten en una solución ideal para entornos profesionales y domésticos.



MODELO	DVP-260M
Corriente de alimentación	110V / 60 Hz / 1 Fase
Potencia	560 W
Velocidad de empaclado	1-3 Paquetes/minuto
Medidas de la recamara (largo x ancho x alto)	390 x 290 x 50 mm
Medidas maquina (largo x ancho x alto)	480 x 330 x 360 mm
Peso maquina	35 Kg
Tiempo de vacio (ajustable)	0-99 s
Tiempo de sellado (ajustable)	0-3,5 s

## Características

- Diseño compacto y de fácil uso, adecuado para mesas y superficies de trabajo.
- Ideal para carnes, mariscos, lácteos, verduras, granos y café.
- Empaque especial para prevenir oxidación y humedad, asegurando mayor durabilidad.
- Fabricación en acero inoxidable, garantizando resistencia y durabilidad.
- Aumenta la vida útil de los alimentos y protege repuestos electrónicos.
- Fácil operación y mantenimiento, minimizando tiempos de inactividad.



## Características principales



### Mayor conservación

Evita el desperdicio de alimentos



### Fácil de usar

Operación automática y sin complicaciones



### Diseño robusto

Acero inoxidable para uso profesional



### Eficiencia energética

Optimiza el consumo eléctrico