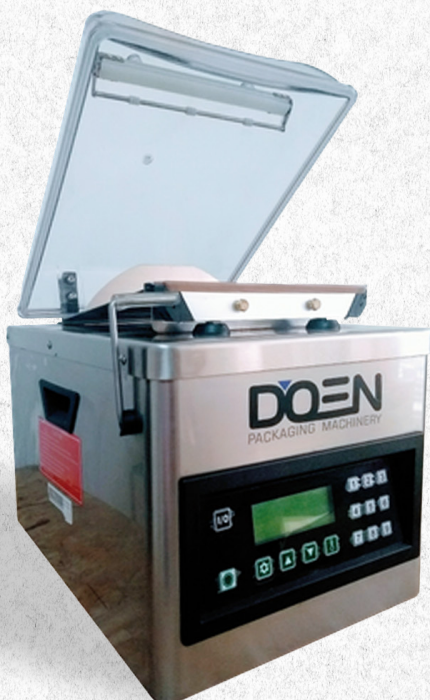


DVP-260S - EMPACADORA AL VACÍO



La DVP-260S es una empacadora al vacío diseñada para prolongar la vida útil de los productos mediante la extracción de aire, evitando la oxidación y el deterioro.

Su diseño robusto y su tecnología avanzada la convierten en una solución eficiente para diversas industrias, garantizando una conservación óptima y presentación profesional.

MODELO	DVP 260S
Potencia eléctrica	750 W
Medidas recamara de vacio (alto x ancho x largo)	110 x 390 x 318 mm
Velocidad de empaclado	1-4 empaques por minuto
Dimensiones sello	260 x 8 mm
Suministro eléctrico requerido	110V 60 Hz; 1 fase
Peso de la maquina	40 Kg
Medidas maquina (largo x ancho x alto)	367 x 487 x 448 mm

BENEFICIOS



Eficiencia energética
Menor consumo de energía



Mayor conservación
Frescura en productos sellados



1. Bandeja removible en acero inoxidable, facilitando la limpieza y operación.
2. Pantalla digital con 9 memorias programables, permitiendo ajustes personalizados.
3. Amplia cámara de empaque, adaptable a diferentes tipos de productos.
4. Compatible con alimentos y productos variados, como carnes, pescados, mariscos, quesos y más.
5. Sistema de sellado eficiente, garantizando un cierre hermético y duradero.
6. Soporte técnico y garantía de fábrica, asegurando un rendimiento confiable.