ENVASADORA VACIO VACE-35

Envasadora al vacío de aspiración externa Plazo de entrega habitual de 3 a 5 días laborables

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:610,93 €

Precio con descuento322,31 €

PVP Final:390,00 €

PVP sin IVA:543,24 €

67,69 €

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

Envasadora al vacío semiprofesional

Las **envasadoras al vacío** hacen que gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas y aumentando el tiempo de conservación. Ofrece beneficios económicos ya que permite gestionar y planificar su stock con facilidad, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante. Además, las ventajas de la envasadora al vacío en la cocina actual son muchas ya que la podemos usar como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado,

confitado, etc.

Esta envasadora está construida completamente en acero inoxidable AISI 304 y cuenta como bomba de vacío auto lubrificante.

La envasadora tiene un panel de control electrónico con tres programas establecidos y un indicador digital del ciclo de trabajo.

Caracterísiticas técnicas de la envasadora

- Capacidad bomba: 20 l/min
- Longitud soldadura: 350 mm
- Funciona con bolsas gofradas
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm
- Medidas exteriores (ancho/fondo/alto): 375x265x130 (mm)
- Potencia 300 W
- Tensión (V): 230/1/N-50 Hz

Cuando es una buena opción una envasadora al vacío sin campana

Si lo que quieres es una envasadora para envasar de manera esporádica, esta máquina será un buen aliado para ti. Su caracterísitcas la hacen una buena opción para esos sitios que no envasan al vacío de manera habitual y necesitan una máquina de envasar sin campana.

Tmabién es recomendable para hogares donde quieren un envasado al vacío de calidad.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.