

Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm MAIGAS

SKU: 4263 | Categorías: Selladoras al vacío | Stock: Agotado



Descripción

La **Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm** es una herramienta esencial para negocios que buscan un envasado seguro y eficiente.

Por un lado, su construcción en acero inoxidable garantiza resistencia y facilidad de limpieza, **mientras que por otro lado**, su potente bomba de vacío de **20 m³/h** permite procesar grandes volúmenes de productos en menor tiempo.

Además, su doble barra de sellado optimiza el rendimiento, asegurando resultados profesionales en cada uso.

Características Destacadas

Construcción Robusta Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm

- **En primer lugar**, está fabricada completamente en **acero inoxidable**, lo que asegura durabilidad y resistencia a la corrosión.
- **Además**, su diseño facilita la limpieza y el mantenimiento, garantizando una higiene óptima en cada uso.

Alta Capacidad de Sellado

- **Por otro lado**, cuenta con **dos barras de sellado de 500 x 10 mm**, lo que permite procesar múltiples paquetes simultáneamente.
- **Asimismo**, su **bomba de vacío con capacidad de 20 m³/h** es ideal para entornos comerciales e industriales donde se requiere eficiencia.

Cámara Amplia y Versátil

- **Además de eso**, su **cámara de vacío de 520 x 500 x 120 mm** permite envasar productos de diferentes tamaños con facilidad.
- **Finalmente**, su diseño optimizado la hace ideal para diversos sectores, desde la industria alimentaria hasta laboratorios y comercios.

Eficiencia Energética Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm

- **En cuanto al consumo energético**, su potencia de **0,5 kW** optimiza costos operativos sin comprometer el rendimiento.
 - **Además**, su alimentación de **220V / 50Hz** la hace compatible con sistemas eléctricos estándar.
-

Especificaciones Técnicas

- **Tamaño de la Cámara:** 520 x 500 x 120 mm
 - **Dimensiones del Equipo:** 590 x 650 x 500 mm
 - **Tamaño de Tira de Sellado:** 500 x 10 mm
 - **Capacidad de Bomba de Vacío:** 20 m³/h
 - **Potencia:** 0,5 kW
 - **Alimentación Eléctrica:** 220V / 50Hz
 - **Peso:** 90 kg
-

Usos Sugeridos Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm

1. Empacadoras y Almacenes:

- **Por ejemplo**, ideal para prolongar la frescura y calidad de alimentos perecederos como carnes, pescados, frutas y vegetales.

2. Restaurantes y Cocinas Industriales:

- **Asimismo**, adecuada para envasar productos al vacío, optimizando el espacio de almacenamiento y preservando los ingredientes por más tiempo.

3. Negocios de Venta al por Menor:

- **Además de eso**, perfecta para empaques de alimentos en porciones, facilitando la logística y presentación al cliente.

4. Laboratorios y Áreas Técnicas:

- **Finalmente**, útil para sellar equipos, instrumentos y materiales delicados que requieren aislamiento del ambiente externo.
-

Sugerencias de Mantenimiento Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie la cámara y las barras de sellado después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave para evitar acumulación de residuos.

2. Revisión de la Bomba de Vacío:

- **Por otro lado**, inspeccione periódicamente el sistema de vacío para garantizar un funcionamiento eficiente y sin obstrucciones.

3. Cuidado de los Calentadores:

- **Asimismo**, asegúrese de que las dos barras de sellado estén en buen estado y reemplace los elementos desgastados según sea necesario.

4. Evitar Sobrecarga:

- **Además**, no exceda la capacidad de la cámara para evitar un uso inadecuado del equipo.

5. Inspección Periódica:

- **Finalmente**, verifique conexiones eléctricas y asegure un correcto suministro de energía para evitar fallos en el funcionamiento.
-

Beneficios Adicionales Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm

- **Ahorro de Tiempo y Costos:** Permite procesar grandes volúmenes de productos de forma rápida y eficiente.
- **Versatilidad:** Diseñada para adaptarse a una amplia variedad de productos y tamaños de envases.
- **Durabilidad Garantizada:** Materiales de alta calidad que aseguran un rendimiento constante en entornos exigentes.

En conclusión, la **Selladora** es una solución confiable y robusta para negocios que buscan optimizar su proceso de envasado. **Sin duda**, su eficiencia, seguridad y durabilidad la convierten en una excelente inversión para quienes desean mantener la calidad y frescura de sus productos en un equipo resistente y de alto rendimiento.

La **Selladora Al Vacío 20 m³/h 50 cm** es ideal para negocios que buscan un sellado eficiente y profesional.

Con **dos barras de sellado de 500 mm**, **bomba de vacío de 20 m³/h** y **cámara amplia**, permite envasar múltiples productos al vacío, optimizando su conservación y presentación.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	65 x 75 x 55 cm
Peso	95 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 05/04/2026 01:46