

## Selladora al Vacío 280 mm ECOBECK

SKU: 4262 | Categorías: Selladoras al vacío | Stock: En stock



### Descripción

La **selladora al vacío 280 mm** es una herramienta práctica, compacta y versátil, ideal tanto para el hogar como para entornos comerciales.

Diseñada para prolongar la vida útil de alimentos y productos delicados, esta máquina permite sellar al vacío de manera rápida, segura y con gran precisión.

Gracias a su **estructura de plástico de alta resistencia** y su **panel de control digital**, ofrece una operación intuitiva y confiable, incluso para usuarios sin experiencia previa.

Además de su uso en alimentos, esta selladora es apta para una amplia variedad de productos como cosméticos, productos higiénicos, hierbas, semillas, líquidos y más, lo que la convierte en una solución de envasado altamente funcional en múltiples sectores.

### Especificaciones técnicas destacadas – Selladora al Vacío 280 mm:

- **Dimensiones del equipo:** 32 cm (ancho) x 15 cm (fondo) x 10 cm (alto)
- **Peso aproximado:** 2,5 kg
- **Banda de sellado:** 280 mm de ancho x 40 mm
- **Medidas resistencia:** 39 mm x 19 mm x 12 mm
- **Tipo de banda de sellado:** Simple
- **Potencia de bomba:** 0,18 kW
- **Potencia de sellado:** 0,18 kW
- **Presión mínima absoluta:** 0,06 Pa

- **Tipo de bolsa compatible:** Bolsas con espesor de 0,5 a 1,0 mm

**Atributos clave Selladora al Vacío 280 mm:**

- **Primero, diseño compacto y ligero**, ideal para cocinas o estaciones de trabajo con espacio reducido.
- **Segundo, construida con plástico de alta resistencia**, que proporciona durabilidad sin comprometer la portabilidad.
- **Tercero, panel digital intuitivo**, que facilita la operación con controles simples y claros.
- **Cuarto, Sistema de sellado seguro y preciso**, garantizando la conservación del contenido sin fugas ni errores de sellado.
- **Por último, versatilidad de uso**, apta para alimentos frescos o congelados, líquidos, químicos, productos de cuidado personal y más.

**Usos sugeridos:**

En primeer lugaf, esta selladora al vacío es perfecta para el envasado de **lácteos, quesos, carnes, embutidos, pescados, mariscos, frutos secos, hierbas, vegetales, alimentos preparados, café, cosméticos y productos higiénicos**.

Por lo tanto, es una excelente opción para **tiendas gourmet, minimarkets, cocinas profesionales, emprendedores del rubro alimenticio** o simplemente para **uso doméstico** orientado al orden y conservación.

**Tips de mantenimiento – Selladora al Vacío 280 mm:**

- **Limpia la superficie de sellado después de cada uso**, asegurándote de retirar restos de líquidos o migas que puedan interferir en el proceso.
- **Evita el uso de bolsas muy gruesas o inadecuadas**, ya que pueden dañar la banda de sellado.
- **Permite que el equipo se enfríe entre ciclos continuos de uso intenso**, para preservar la resistencia interna.
- **Revisa regularmente el estado de la resistencia y la banda de sellado**, reemplazándolas si muestran signos de desgaste.
- **Guarda la selladora en un lugar seco**, lejos de fuentes de calor o humedad, y desconéctala cuando no esté en uso.

**En resumen**, esta **Selladora al Vacío 280 mm** combina practicidad, eficiencia y seguridad en un formato compacto, ideal para conservar alimentos y proteger productos delicados en múltiples contextos.

Su facilidad de uso y su capacidad de adaptarse a diferentes necesidades de sellado la convierten en una herramienta indispensable para quienes buscan **extender la frescura y vida útil de sus productos** de forma profesional.

Selladora al vacío de 280 mm, ideal para uso doméstico y comercial.

Sella alimentos, líquidos, cosméticos y más. Conserva frescura y evita fugas.

Fácil de usar y mantener.

**Especificaciones**

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	13 x 40 x 20 cm
Peso	3 kg

**Galería de imágenes**



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 12:54