



Ver producto y PDF <https://webb.mx/dz300-migsa>

Empacadora al vacío 28 cm

DZ-300

La empacadora al vacío DZ-300 de MIGSA ofrece un sistema de vacío por cámara ideal para uso profesional. En acero inoxidable, bomba de 8 m³/h y barra selladora de 26 cm garantizan eficiencia, durabilidad y óptima conservación de alimentos.

Especificaciones técnicas

- Voltaje: 120 V / 60 Hz / 1 fase
- Potencia: 370 W
- Motor: 0.370 kW – 2.6 A
- Bomba de vacío: 8 m³/h
- Funcionamiento eléctrico
- Material: Acero inoxidable
- Campana: Acrílico transparente
- Barra selladora: 26 × 1 cm
- Cámara interna: 39 × 30 × 5 cm (Frente × Fondo × Alto)

Dimensiones

- 49.5 × 34 × 37.5 cm (Frente × Fondo × Alto)
- Peso: 35 kg

Beneficios

- Conserva alimentos por más tiempo sin pérdida de calidad.
- Ideal para líquidos, sopas, guisos y adobos gracias al vacío por cámara.
- Permite porcionar y almacenar carnes, pescados, vegetales y quesos sin olores ni contaminación cruzada.



Diferencias contra la competencia

- Vacío por cámara que extrae aire de toda la cavidad, no solo de la bolsa.
- Mayor eficiencia en productos líquidos y preparaciones húmedas.
- Estructura totalmente en acero inoxidable para larga vida útil.

Dimensiones

a) Frente: 49.5 cm
b) Fondo: 34 cm
c) Alto: 37.5 cm
Peso: 35 kg

