



# ficha

## Técnica de Producto

**MARCA** : OLECRAMMI  
**PRODUCTO** : ENVASADORA AL VACÍO  
MAX CHEFF  
**CÓDIGO** : MMI-1902

### NOMBRE

### CARACTERÍSTICAS

NOMBRE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE	CARACTERÍSTICAS
MARCA	OLECRAMMI
MODELO	MMI-1902
CUERPO	ACERO INOXIDABLE
POWER	150W
VOLTAJE	(V) AC 220 / 110
FRECUENCIA	(HZ) 50Hz / 60Hz
TIEMPO SELLADO	6-10 SEGUNDOS
TIEMPO DE VACÍO	15-30 SEGUNDO
CAPACIDAD VACÍO	50-90 Kpa
MÁX. SELLADO	300MM
SELLADO	AUTOMÁTICO / MANUAL
CÚTER	CUTER / REGLA
DISPLAY	LED
ENVASA	VARIEDAD DE ALIMENTOS SECOS
MEDIDA	430*250*125 MM
ENVASADORA AL VACÍO	MINICOMER / PARA NEGOCIOS
PESO	3KG

### Concepto :

Máquina de envasado al vacío de alimentos con el mejor diseño y calidad superior ocho propósitos: esterilización, humedad, oxidación, moho, anti-polilla, contaminación anti-olor, durabilidad, preservación si está buscando un sellador al vacío y desea algo que no ocupe demasiado espacio en su cocina, potente y duradero, el sistema de sellado al vacío funciona perfectamente para sus necesidades está diseñado Con la idea de comprar a granel para ahorrar dinero, sellar al vacío los alimentos restantes con una operación manual rápida y fácil para ahorrar tiempo. Funciona según la teoría de eliminar el aire dentro de la bolsa de embalaje para crear un sello hermético alrededor de la comida. Puede usarse tanto para alimentos secos como húmedos con una operación manual rápida y fácil.

📞 952 478 434 / 949 364 967

Jr.Enrique Chocano N° 484 Urb. Los Ficus Santa Anita Lima  
[www.olecrammi.com](http://www.olecrammi.com)