



ficha

Técnica de Producto

Marca : OLECRAMMI
Producto : ENVASADORA AL VACIO TOP KITCHEN
Código : GN-P400 -TK



NOMBRE

CARACTERÍSTICAS

| | |
|---------------------|---|
| MATERIAL DEL CUERPO | ABS + PC GRUESO 5 MM |
| VOLTAJE | 110-220V / 50-60HZ |
| POTENCIA | 240W |
| CAPACIDAD DE VACÍO | -70 A -80 KPA |
| TIEMPO DE VACÍO | 0 A 99 SEGUNDOS |
| TIPO DE SELLADO | MANUAL O AUTOMÁTICA |
| MEDIDA DE SELLADO | 400x8 MM |
| TIEMPO DE SELLADO | 0 A 9 SEGUNDOS |
| DIMENSIONES | 48x22x95 CM |
| PESO | 4 KG |
| FUNCIÓN | ENVASADO EN FRASCO, SOLO SELLADO Y ENVASADO MÁS SELLADO DE BOLSAS |
| RUIDO | 68 DB |
| ENVASA | ALIMENTOS SECOS Y HÚMEDOS |

Descripción:

La envasadora al vacío Top Kitchen de alimentos está diseñada para aquellos negocios que inician actividades con la idea de comprar granel para ahorrar dinero, envasar y sellar al vacío alimentos como: quesos, pescados, carnes, pollo, fiambres, frutas y todo tipo de vegetales para uso de restaurantes y otros dedicados a trabajos con alimentos. El envasado al vacío puede prevenir el desperdicio y mantener fresco los productos de su preferencia, prolongando su vida útil. Este modelo se puede usar con productos secos y húmedos, marinados, salsas e incluso envasa en frascos o botellas. Si está buscando una envasadora al vacío y desea algo que no ocupe mucho espacio en su negocio o cocina esta es su mejor opción.

☎ 952 478 434 / 949 364 967

Jr. Enrique Chocano N° 480 Urb. Los Ficus Santa Anita Lima
www.olecrammi.com