

LÍNEA NEUTRA

GASTRO®

Selladora al Vacío Industrial

USO PROFESIONAL

MODELO DZ-260 PD



ENVASADO AL VACÍO EFICIENTE Y CONFIABLE

Diseñada para envasar alimentos al vacío de forma rápida y segura, prolongando su conservación y protegiéndolos de la exposición al aire, humedad y bacterias.

Ideal para restaurantes, carnicerías, procesadoras de alimentos y negocios gastronómicos que requieren calidad y frescura en cada producto.



Distribuidor Autorizado:

CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	DZ-260 PD
Nivel de vacío	0.05 hPa
Profundidad de la cámara	50 mm
Capacidad de bomba	4 m³/h
Potencia	0.37 kW
Potencia de sellado	0.15 kW
Ancho de sellado	5 mm
Voltaje	220 V / 60 Hz
Ciclo de trabajo	25-60 segundos
Dimensiones (An x Pr x Al)	50.2 x 33 x 38 cm
Peso	37.2 kg
Uso	Ideal para envasar alimentos al vacío, ayudando a prolongar su conservación y protegerlos de la exposición al aire.



ALTO NIVEL DE VACÍO

Nivel de vacío de 0.05 hPa que garantiza una extracción eficiente del aire para una mejor conservación.



BOMBA DE ALTA CAPACIDAD

Bomba de 4 m³/h que permite ciclos rápidos y un silenciado confiable.



SELLADO UNIFORME

Ancho de sellado de 5 mm que asegura un cierre hermético y resistente.



CICLO AJUSTABLE

Ciclos de trabajo entre 25 y 60 segundos para adaptarse a diferentes tipos de productos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable, resistente a la corrosión, fácil de limpiar y de larga vida útil.

Beneficios Destacados



MAYOR CONSERVACIÓN
Prolonga la vida útil de los alimentos manteniendo su frescura y sabor.



PROTECCIÓN HIGIÉNICA
Evita la contaminación por bacterias, humedad y otros agentes externos.



MAYOR RENDIMIENTO
Procesos más rápidos y eficientes que aumentan la productividad.



REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS
Disminuye el desperdicio de alimentos y mejora la rentabilidad.



VERSATILIDAD
Ideal para una amplia variedad de alimentos y productos en diversos negocios.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, carnicerías, procesadoras de alimentos, supermercados y negocios gastronómicos que buscan conservar sus productos por más tiempo con calidad y seguridad.



CARNICERÍAS



PESCADERÍAS



RESTAURANTES



PROCESADORAS DE ALIMENTOS



SUPERMERCADOS

La Selladora al Vacío Industrial Gastro modelo DZ-260 PD combina tecnología de alto rendimiento, diseño compacto y materiales resistentes para brindar un envasado al vacío eficiente, seguro y duradero. Su uso profesional garantiza alimentos más frescos, procesos más eficientes y resultados de alta calidad.