

LÍNEA NEUTRA

GASTRO®

Selladora al Vacío Industrial

USO PROFESIONAL

MODELO DZ-300 PD



ENVASADO AL VACÍO EFICIENTE Y CONFIABLE

Diseñada para el envasado al vacío de alimentos 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-300 PD
Nivel de vacío	0.05 hPa
Profundidad de la cámara	50 mm
Capacidad de bomba	4 m³/h
Potencia	0.37 kW
Longitud de sellado	300 mm
Potencia de sellado	0.15 kW
Ancho de sellado	5 mm
Voltaje	220 V / 60 Hz
Ciclo de trabajo	35-70 segundos
Dimensiones (An x Pr x Al)	52.5 x 40 x 38 cm
Peso	40 kg
Uso	Ideal para el envasado al vacío de alimentos, ayudando a prolongar su conservación y mantenerlos protegidos 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 silencioso confiable.



SELLADO SEGURO Y UNIFORME

Longitud de sellado de 300 mm con ancho de 5 mm que asegura un cierre hermético y resistente.



CICLO AJUSTABLE

Ciclos de trabajo entre 35 y 70 segundos para adaptarse a diferentes tipos de productos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar, ideal para uso intensivo.

Beneficios Destacados



CONSERVACIÓN PROLONGADA
Mantiene la frescura, sabor y calidad de los alimentos por más tiempo.



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



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Ciclos rápidos y eficientes para operaciones de alta productividad.



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



VERSATILIDAD DE USO
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-300 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.