

LÍNEA NEUTRA

GASTRO®

Selladora al Vacío Industrial

USO
PROFESIONAL

MODELO DZ-400/2E



ENVASADO AL VACÍO EFICIENTE Y CONFIABLE

Diseñada para el envasado profesional al vacío de alimentos, optimizando su conservación y protección frente a la exposición al aire, humedad y bacterias.

Ideal para industrias alimentarias, cárnicas, pesqueras, procesadoras, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren un alto rendimiento y resultados consistentes.



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	DZ-400/2E
Nivel de vacío	0.1 hPa
Profundidad de la cámara	70 mm
Capacidad de bomba	20 m³/h
Potencia	0.9 kW
Potencia de sellado	0.6 kW
Ancho de sellado	10 mm
Voltaje	220 V / 60 Hz
Ciclo de trabajo	15-35 segundos
Dimensiones (An x Pr x Al)	54 x 49 x 96 cm
Peso	70 kg
Uso	Ideal para el envasado profesional al vacío de alimentos, optimizando su conservación y protección.



ALTO NIVEL DE VACÍO

Nivel de vacío de 0.1 hPa que asegura una extracción eficiente del aire para una mejor conservación de los alimentos.



BOMBA DE ALTA CAPACIDAD

Bomba de 20 m³/h que permite ciclos rápidos y un rendimiento constante.



SELLADO SEGURO Y RESISTENTE

Ancho de sellado de 10 mm que garantiza un cierre hermético y resistente.



CICLO AJUSTABLE

Ciclos de trabajo entre 15 y 35 segundos para adaptarse a diferentes tipos de productos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, diseñada para uso intensivo y 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.



ALTO RENDIMIENTO
Bomba de gran capacidad que asegura ciclos rápidos y eficientes.



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



VERSATILIDAD DE USO
Ideal para diversos tipos de alimentos y aplicaciones industriales.



USO RECOMENDADO

Ideal para industrias alimentarias, cárnicas, pesqueras, procesadoras de alimentos, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren un envasado profesional al vacío con alto rendimiento y calidad.



INDUSTRIAS
CÁRNICAS



PESCADERÍAS



RESTAURANTES



PROCESADORAS
DE ALIMENTOS



SUPERMERCADOS

La Selladora al Vacío Industrial Gastro modelo DZ-400/2E combina tecnología avanzada, gran capacidad y diseño resistente para ofrecer un envasado al vacío eficiente, seguro y duradero. Su uso profesional garantiza alimentos más frescos, procesos más eficientes y resultados confiables.