

Selladora al Vacío Doméstica

USO
PROFESIONAL

MODELO GDZ-320B



CONSERVA TUS ALIMENTOS POR MÁS TIEMPO

Diseñada para el envasado al vacío de alimentos de manera sencilla, rápida y segura, ayudando a mantener su frescura, sabor y propiedades por más tiempo.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GDZ-320B
Tipo	Selladora al vacío doméstica
Ancho de sellado	3 x 320 mm
Límite de vacío	-0,075 a -0,08 MPa
Control de sellado	Automático inteligente
Potencia	150 W
Voltaje / Frecuencia	220 V / 60 Hz
Dimensiones (L x F x A)	385 x 155 x 80 mm
Peso neto	12,8 kg
Peso total	Aprox. 1,5 kg
Dimensiones de caja	430 x 110 x 192 mm



SELLADO AUTOMÁTICO INTELIGENTE

Sistema de control automático que asegura un sellado uniforme y seguro con un solo botón.



ALTO NIVEL DE VACÍO

Límite de vacío de -0,075 a -0,08 MPa que ayuda a conservar la frescura de los alimentos por más tiempo.



TRES LÍNEAS DE SELLADO

3 x 320 mm que garantizan un cierre firme y resistente.



DISEÑO PRÁCTICO Y RESISTENTE

Fabricada con materiales de alta calidad para un uso duradero y seguro.



FÁCIL DE USAR

Operación simple e intuitiva, ideal para cualquier usuario.

Beneficios Destacados



MAYOR FRESCURA

Mantiene el sabor, aroma y propiedades de los alimentos por más tiempo.



REDUCCIÓN DE DESPERDICIO

Disminuye el desperdicio de alimentos, optimizando su conservación.



AHORRO

Te permite comprar y almacenar por más tiempo, ahorrando dinero.



USO DOMÉSTICO

Ideal para el hogar, práctica y funcional para el día a día.



VERSATILIDAD

Compatible con una amplia variedad de alimentos: carnes, pescados, frutas, verduras, granos, entre otros.



USO RECOMENDADO

Ideal para el envasado al vacío de alimentos en el hogar, como carnes, pescados, frutas, verduras, granos y productos secos, ayudando a mantener su frescura y calidad por más tiempo.



CARNES



PESCADOS



FRUTAS Y VERDURAS



GRANOS



ALIMENTOS SECOS

La Selladora al Vacío Doméstica Gastro modelo GDZ-320B combina tecnología, practicidad y diseño moderno para ofrecer un envasado seguro y eficiente.

Su sistema de alto vacío y sellado automático ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.