

	FICHA TÉCNICA		Código:	FT-MAQ-87	
	MÁQUINA DE EMPAQUE AL VACÍO COMERCIAL DE DOBLE BARRA DE SELLADO CON MESA INCORPORADA		Versión:	1	
			Fecha Elab.:	29/09/2026	
Descripción del producto			Datos Técnicos		
La selladora al vacío semiautomática DZ-400/2D está diseñada para envasar frutas, verduras, carnes, alimentos secos y otros productos en bolsas de vacío y todo tipo bolsas lisas (ejemplo: aluminizadas y aluminio). Su estructura de acero inoxidable le brinda resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza, siendo adecuada para trabajos continuos de envasado. El equipo cuenta con una base incorporada y ruedas en la parte inferior, lo que permite moverlo con facilidad dentro del área de trabajo sin necesidad de colocarlo sobre una mesa. Su funcionamiento consiste en extraer el aire del interior de la bolsa mediante una bomba de vacío y luego realizar el sellado con calor, logrando un cierre hermético. Además, dispone de un panel de control que permite regular el tiempo de vacío, sellado y enfriamiento según el tipo de producto y bolsa utilizada. Este proceso ayuda a conservar mejor los alimentos, reducir la exposición al aire y prolongar su vida útil manteniendo sus características por más tiempo.			○ Modelo: DZ-400/2D ○ Tipo de equipo: Selladora al vacío semiautomática con base incorporada ○ Material: Acero inoxidable ○ Voltaje: 220 V / 50 Hz ○ Potencia de la máquina: 900 W ○ Potencia de sellado: 500 W ○ Número de barras de sellado: 2 ○ Distancia entre barras de sellado: 360 mm ○ Capacidad de la bomba de vacío: 20 m³/h ○ Presión de vacío: 1 kPa ○ Dimensiones generales: 54 × 49 × 95 cm ○ Capacidad de producción: 0–240 unidades/h ○ Longitud de sellado: 400 mm ○ Ancho de sellado: 10 mm ○ Tamaño de la cámara: 440 × 420 × 75 mm		
Ventajas			Imágenes referenciales		
Base incorporada con ruedas: no necesita colocarse sobre una mesa y facilita su traslado dentro del área de trabajo. Dos barras de sellado: permite aprovechar mejor la cámara y trabajar con varias bolsas según su tamaño. Mejor conservación: extrae el aire de la bolsa y ayuda a prolongar la vida útil de los productos. Control ajustable: permite regular el tiempo de vacío, sellado y enfriamiento según el producto y tipo de bolsa. Estructura de acero inoxidable: resistente, durable y fácil de limpiar. Sellado hermético: realiza un cierre seguro mediante calor, ayudando a proteger el contenido del envase. Adecuada para trabajo continuo: su diseño permite realizar procesos de envasado de forma práctica y ordenada.			   Vista frontal Panel de control Ruedas con freno		



FICHA TÉCNICA

MÁQUINA DE EMPAQUE AL VACÍO COMERCIAL DE DOBLE BARRA DE SELLADO CON DOBLE ALTURA

Código: FT-MAQ-87

Versión: 1

Fecha Elab.: 29/09/2026



Vista de la cámara de vacío

CALENTADOR:

Resistencia calefactora que sella la bolsa al vacío con un efecto de sellado perfecto.



CUBIERTA:

Cubierta de acrílico con tira de sellado para el mejor efecto de vacío.



BOMBA DE VACÍO:

Bomba de vacío industrial para una alta presión de vacío.



Vista lateral



Vista posterior

Bolsas lisas



Bolsas gofradas

