

## Selladora Al Vacío 20 m<sup>3</sup>/h 50 cm MAIGAS

SKU: SELL-MAI-50CM | Categorías: Línea Complementarios, Selladoras al vacío



### Descripción

La **Selladora Al Vacío 20 m<sup>3</sup>/h 50 cm** es una herramienta esencial para negocios que buscan un envasado seguro y eficiente.

**Por un lado**, su construcción en acero inoxidable garantiza resistencia y facilidad de limpieza, **mientras que por otro lado**, su potente bomba de vacío de **20 m<sup>3</sup>/h** permite procesar grandes volúmenes de productos en menor tiempo.

**Además**, su doble barra de sellado optimiza el rendimiento, asegurando resultados profesionales en cada uso.

### Características Destacadas

#### Construcción Robusta Selladora Al Vacío 20 m<sup>3</sup>/h 50 cm

- **En primer lugar**, está fabricada completamente en **acero inoxidable**, lo que asegura durabilidad y resistencia a la corrosión.
- **Además**, su diseño facilita la limpieza y el mantenimiento, garantizando una higiene óptima en cada uso.

#### Alta Capacidad de Sellado

- **Por otro lado**, cuenta con **dos barras de sellado de 500 x 10 mm**, lo que permite procesar múltiples paquetes simultáneamente.
- **Asimismo**, su **bomba de vacío con capacidad de 20 m<sup>3</sup>/h** es ideal para entornos comerciales e industriales donde se requiere eficiencia.

#### Cámara Amplia y Versátil

- **Además de eso**, su **cámara de vacío de 520 x 500 x 120 mm** permite envasar productos de diferentes tamaños con facilidad.
- **Finalmente**, su diseño optimizado la hace ideal para diversos sectores, desde la industria alimentaria hasta laboratorios y comercios.

## Eficiencia Energética Selladora Al Vacío 20 m3/h 50 cm

- **En cuanto al consumo energético**, su potencia de **0,5 kW** optimiza costos operativos sin comprometer el rendimiento.
- **Además**, su alimentación de **220V / 50Hz** la hace compatible con sistemas eléctricos estándar.

---

## Especificaciones Técnicas

- **Tamaño de la Cámara:** 520 x 500 x 120 mm
- **Dimensiones del Equipo:** 590 x 650 x 500 mm
- **Tamaño de Tira de Sellado:** 500 x 10 mm
- **Capacidad de Bomba de Vacío:** 20 m<sup>3</sup>/h
- **Potencia:** 0,5 kW
- **Alimentación Eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Peso:** 90 kg

---

## Usos Sugeridos Selladora Al Vacío 20 m3/h 50 cm

### 1. Empacadoras y Almacenes:

- **Por ejemplo**, ideal para prolongar la frescura y calidad de alimentos perecederos como carnes, pescados, frutas y vegetales.

### 2. Restaurantes y Cocinas Industriales:

- **Asimismo**, adecuada para envasar productos al vacío, optimizando el espacio de almacenamiento y preservando los ingredientes por más tiempo.

### 3. Negocios de Venta al por Menor:

- **Además de eso**, perfecta para empaques de alimentos en porciones, facilitando la logística y presentación al cliente.

### 4. Laboratorios y Áreas Técnicas:

- **Finalmente**, útil para sellar equipos, instrumentos y materiales delicados que requieren aislamiento del ambiente externo.

---

## Sugerencias de Mantenimiento Selladora Al Vacío 20 m3/h 50 cm

### 1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie la cámara y las barras de sellado después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave para evitar acumulación de residuos.

### 2. Revisión de la Bomba de Vacío:

- **Por otro lado**, inspeccione periódicamente el sistema de vacío para garantizar un funcionamiento eficiente y sin obstrucciones.

### 3. Cuidado de los Calentadores:

- **Asimismo**, asegúrese de que las dos barras de sellado estén en buen estado y reemplace los elementos desgastados según sea necesario.

### 4. Evitar Sobrecarga:

- **Además**, no exceda la capacidad de la cámara para evitar un uso inadecuado del equipo.

### 5. Inspección Periódica:

- **Finalmente**, verifique conexiones eléctricas y asegure un correcto suministro de energía para evitar fallos en el funcionamiento.

---

## Beneficios Adicionales Selladora Al Vacío 20 m3/h 50 cm

- **Ahorro de Tiempo y Costos:** Permite procesar grandes volúmenes de productos de forma rápida y eficiente.

- **Versatilidad:** Diseñada para adaptarse a una amplia variedad de productos y tamaños de envases.
- **Durabilidad Garantizada:** Materiales de alta calidad que aseguran un rendimiento constante en entornos exigentes.

**En conclusión,** la **Selladora** es una solución confiable y robusta para negocios que buscan optimizar su proceso de envasado. **Sin duda,** su eficiencia, seguridad y durabilidad la convierten en una excelente inversión para quienes desean mantener la calidad y frescura de sus productos en un equipo resistente y de alto rendimiento.

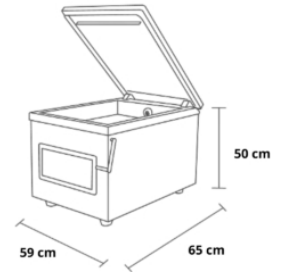
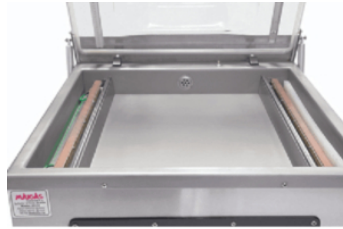
La **Selladora Al Vacío 20 m<sup>3</sup>/h 50 cm** es ideal para negocios que buscan un sellado eficiente y profesional.

Con **dos barras de sellado de 500 mm, bomba de vacío de 20 m<sup>3</sup>/h y cámara amplia,** permite envasar múltiples productos al vacío, optimizando su conservación y presentación.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	52 x 50 x 120 cm
Peso	8 kg

### Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frignonor.cl](mailto:contacto@frignonor.cl) | [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 04:01