

## Selladora Al Vacío 400 Mm

SKU: SELL-FRG-AL | Categorías: Línea Complementarios, Selladoras al vacío, Complementarios



### Descripción

La **selladora al vacío 400 mm profesional** es un equipo pensado para carnicerías, charcuterías, restaurantes, cocinas industriales y emprendedores gourmet que necesitan envasar productos al vacío para prolongar su vida útil, preservar sabor y cumplir con requisitos sanitarios de distribución.

Con barra de sellado de 400 mm, permite envasar piezas medianas y grandes de carne, pescado, quesos, embutidos y preparaciones cocinadas. Su bomba extrae aire de forma eficiente y el sistema de sellado térmico garantiza cierre hermético y duradero.

### Características

- Barra de sellado: 400 mm
- Bomba de vacío industrial
- Sellado térmico hermético
- Estructura robusta
- Uso comercial e industrial

Ideal para negocios con distribución, venta por delivery o procesos de cocción al vacío. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frignor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada.

Uso comercial e industrial.

Construida en acero inoxidable.

Fácil limpieza y mantención.

Puede completar automáticamente los programas completos de extracción de vacío, sellado, impresión, enfriamiento y escape.

Los productos después del embalaje pueden evitar la oxidación, el moho, los insectos o la humedad, por lo que se pueden mantener frescos durante más tiempo.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	55 × 35 × 30 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 03/06/2026 17:25