



La empacadora al vacío Serie 300 de PolyScience, ha sido diseñado específicamente para llevar las características de un sellador al vacío comercial.

A diferencia de las unidades comerciales que requieren cambios de aceite, la unidad cuenta con una bomba de pistón seco que no requiere mantenimiento.

Se pueden programar tres ciclos preestablecidos para proporcionar los niveles exactos de vacío, los tiempos de retención de vacío y los tiempos de sellado para carnes, pescados e infusiones.

Prolonga la frescura de tus alimentos al empacar al vacío y mantén siempre frescos tus alimentos y sin alteración de su sabor original.

COCINA AL ALTO VACÍO :

- Conserva los nutrientes de los alimentos, conservando siempre el sabor y propiedades de los alimentos.
- Sin conservadores.
- Sin contaminación.
- Funciona con solo presionar un botón.
- Un ciclo de marinado incorporado amplía tus habilidades aún más.
- El uso de acero inoxidable que ahorra espacio garantiza la durabilidad incluso en las condiciones más duras.

PolyScience®

OPERACIÓN

Largo de la barra de sellado

11.5 pulg. / 29.21 cm

Ancho máximo de la bolsa / rollo

12.2 pulg. / 31 cm

PESOS Y DIMENSIONES

Dimensiones totales

16.7 x 14.2 x 13.8 pulg. / 42.5 x 36 x 35 cm

Dimensiones de la cámara

13.8 x 12 x 4.3 pulg. / 35 x 30.5 x 11 cm

Dimensiones de envío

21 x 18.5 x 18.25 pulg. / 53.3 x 46.99 x 46.4 cm

Peso de envío

60.5 lbs / 27.44 kg

MODELO

VSCH-300AC1B

120V ~ 60 Hz

BOLSAS DE SELLADO TÉRMICO

MODELOS

PSC-VBF-0610

PSC-VBF-0812

PSC-VBF-1214

DESCRIPCIÓN

250 pz, de 6 x 10 (15.2 x 25.4 cm)

250 pz, de 8 x 12 (20.3 x 30.5 cm)

250 pz, de 12 x 14 (30.5 x 35.6 cm)

