

# SELLADORA AL VACIO ICH605

**153**  
PRODUCTS



## PARÁMETROS

**Voltaje** 220V  
**Frecuencia** 50/60Hz  
**Potencia** 450W  
**Bomba** doble  
**Presión de la bomba** -28.3"Hg/-958mbar  
**Ancho de banda de sellado** 5mm  
**Ancho máx. de bolsa** 300mm  
**Peso** 6Kg  
**Dimensiones** (WxDxH) 390x275x150mm

## BENEFICIOS

1. Prolonga la vida útil de los alimentos al reducir su oxidación. Inhibe el crecimiento de microorganismos aeróbicos.
2. Preserva sabor y calidad.
3. Fabricada en acero inox.
4. Tiempo de calentamiento de 2 a 3 segundos. Sellado instantáneo.
5. Botón de inicio y cierre ubicados en el mango.
6. Tiempo y presión de vacío con control manual. Sellado y marinado ajustable. Es posible sellar sin succión.