Turboblender

Envasadora al Vacío Profesional

TS-3900

V.17.11.2026



Envasá sin límites | Sellado de 40 cm





Hecha para envasar en serie

La **TS-3900** es la envasadora al vacío profesional de Turboblender: bomba de **doble pistón** con vacío de **–0,95 bar** para unos 150 envasados seguidos.

Barra de sellado de **40 cm** con doble línea de 2,5 mm y sellado en 3 etapas, más **presión dual** para alimentos firmes o delicados.

Pulso, marinado, sellado manual y recipientes. **Cortador y porta rollo** integrados, manómetro y asa para moverla.

ENVASÁ SIN LÍMITES

Envasadora al Vacío Profesional

TS-3900

Potencia: 350W

Vacío de
–0,95 bar

AUTO

Sellado
de 40 cm



Vacío manual
por pulsos

Vacío para
recipientes

Bolsas
a medida

Medidas: 500 x 338 x 150 mm

Acero inoxidable

Uso comercial

El poder de lo que querés.

www.turboblender.com