Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

Powered by Turboblender



Envasadora al Vacío TS-2500

Modelo Profesional de Alto Rendimiento

Envasa Alimentos con Líquidos

Vacío Automático

Función de sellado

Utiliza Rollos y Bolsas Gofradas

Características

- Uso comercial. Apta para Trabajo Intensivo.
- Utiliza únicamente bolsas gofradas.
- Incluye Rollo de 28cm x 3mts.
- Control de velocidad digital / manual.
- Diseño ergonómico y liviano.
- Sellado de alimentos con líquidos, un tiempo de sellado térmico más largo.
- Admite funcionamiento automático o manual.
- Permite sellar sin generar vacío y en cualquier momento del aspirado.
- Potencia: 250 W
- Tensión Nominal 220v – 240v
- Rápida velocidad de vacío.

www.turboblender.com