



EMPACADORA AL VACIO TALSA HVC-300T/1A

SKU: 11180041



Función

Diseñada para empacar al vacío, permitiendo alargar la vida útil de los alimentos crudos o cocidos, sin pérdida de peso, sin resecar, ni mezclar sabores y olores.

Aspectos técnicos

Largo	394 mm
Ancho	482 mm
Alto	390 mm
Peso	47 kg

Capacidad	Bomba: 10 m³/h.
Potencia	0.6 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

Características

- Máquina empacadora modelo de sobremesa.
- Material de la cámara: Acero inoxidable SUS304.
- Presión máxima de vacío: 5 a 15 mbr (dependiendo de la humedad de cada producto a empacar).
- Barras de sellado: 1 barra de 300 mm de longitud.
- Sellado hermético: Cierra las bolsas con calor para bloquear la entrada de oxígeno, humedad y bacterias.
- Sistema de extracción: Cuenta con una bomba de succión que retira el aire de la bolsa antes de la costura de sellado.
- Control de tiempo de vacío y sellado: Permite ajustar la duración del vacío (de 0 a 30 segundos) y la intensidad del calor para el sellado, evitando daños en los productos.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Octubre 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co