



EMPACADORA AL VACIO TALSA HVC-510T/2A

SKU: 11180042



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	600 mm
Ancho	650 mm
Alto	500 mm
Peso	91 kg

Capacidad	Bomba: 20 m³/h.
Potencia	1.6 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: 2 barras de 510 mm de longitud cada una.
- 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