MODELO :
NOMBRE :
NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :
ARTICULO DE PROYECTO :

Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras Vaksic serie E
MODELO VAKSIC-20 2A E



Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras Vaksic serie E

Modelo: VAKSIC-20 2A E

Referencia	19068522
Capacidad bomba (m3/h)	20 m3/h
Nº barras soldadura	2
Longitud soldadura (mm)	400 + 400
Medidas cámara (mm)	440 x 445 x 180
Medidas exteriores (mm)	510 x 579 x 537
Pontencia (W)	750
Tensión (V)	230/1/N/-50/60 Hz
Descripción	Tiempo

Características generales

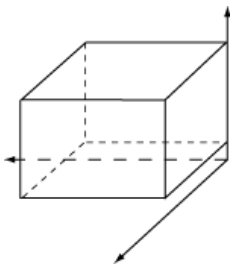
- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras Vaksic serie E
VAKSIC-20 2A E



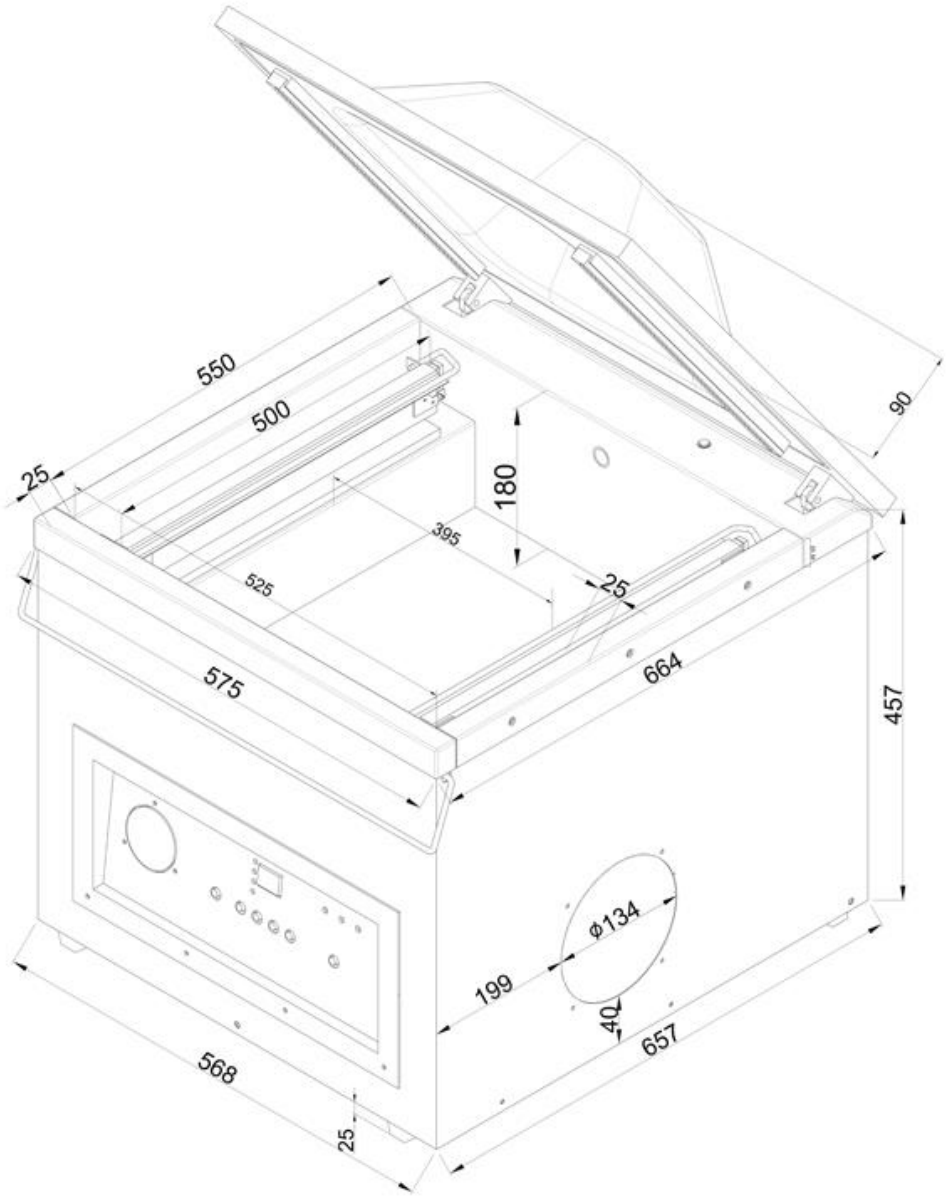


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
Amperaje (A) (3,9 A):	9 A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	0,900
Voltaje:	230V



Dimensiones Embalaje
Alto: 650 MM
Ancho: 550 MM
Profundidad: 620 MM
Peso bruto: 65 KG

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web



CE

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web

Ficha proporcionada por Tienda del Hostelero — tiendadelhostelero.com