Donde no hay caridad, no puede haber justicia.
San Agustín

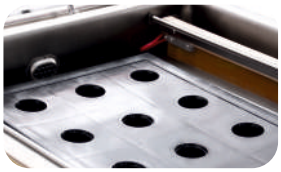
Línea PEKÍN

Envasadoras de Vacío


DZ-400F


DZ-500F

NUEVO PRODUCTO







PRODUCTO SIMILAR 307 309
Consulte Página

Envasadora de Vacío con Mueble

Consulte Bolsas de Vacío pág. 312

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m^3/h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DZ-400F	2 x 400mm	20	10	230	1450	90	440x420x75	480x550x970	1.688
DZ-500F	2 x 500mm	20	10	230	1550	96	520x520x75	587x652x982	2.188

Características Técnicas

- La envasadora al vacío es la solución ideal para sellar herméticamente alimentos, líquidos, medicinas y muchos otros producto. Este dispositivo ofrece una potencia y una capacidad de vacío profesional, lo que ayuda a mantener los productos frescos durante más tiempo y protegerlos con influencias externas.
- El compacto diseño de esta envasadora de campana permite utilizarla perfectamente en comercios, hoteles, farmacias, laboratorios, etc.
- Panel de control muy intuitivo que permite ajustar precisamente el tiempo de envasado y sellado, así como la intensidad, Mediante las diferentes temperaturas de sellado podrás soldar tanto bolsas pequeñas y delgadas como grandes y gruesas.
- Posibilidad de envasar productos de distintos tamaños, incluso varios productos pequeños simultáneamente.
- Control total del proceso gracias al ajuste digital de los parámetros , la tapa transparente y la función de stop.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuómetro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Equipado con 4 ruedas que posibilitan un uso muy versátil.
- Certificado CE.

IMPORTANTE:
Para evitar derrames de aceite por transporte las envasadoras se sirven de fábrica con un nivel de aceite inferior. Se debe rellenar el depósito antes de su puesta en marcha.

hostelearte.com

Consultar stock en www.climahosteleria.es
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.