

ENVASADORA AL VACÍO SENSOR-PRO DE PIE, SV-2-460/40



SV-2-460/40 230-400V 3N 50/60Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción ENVASADORA AL VACÍO SENSOR-PRO DE PIE, SV-2-460/40 Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor. Todos los modelos incluyen bomba Busch. Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Panel de control digital con display incluido. Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado. Ciclo de deshumidificación de la bomba. Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto. Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico. Plus de vacío regulable. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas. Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes. Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac. Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado. Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos. Nº de barras de soldadura: 2 Longitud de soldadura: 460+460 mm Capacidad bomba: 40 m3/h Dimensiones cámara: 700x480x210 mm Potencia: 1500 W Dimensiones: 820x600x1.030 mm

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.