

ENVASADORA AL VACÍO SENSOR-PRO DE SOBREMESA, SV-1-410/10



SV-1-410/10 230V 1N 50/60Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción ENVASADORA AL VACÍO SENSOR-PRO DE SOBREMESA, SV-1-410/10 • 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. • Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza. • 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: 1 Longitud de soldadura: 410 mm Capacidad bomba: 10 m³/h Dimensiones cámara: 450x420x180 mm Potencia: 540 W Dimensiones: 480x560x440 mm

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.