

Sottovuoto, vasca inox, barre 4x 450mm, ciclo 15-40s



Prezzo 9,636.00 Euro

Confezionatrici professionali di estrema qualità, concepite per applicazioni di tipo industriale. Id

[visit website]

Descrizione prodotto

Confezionatrici professionali di estrema qualità, concepite per applicazioni di tipo industriale. Ideale in salumifici, settore caseario, centri distribuzione alimentari ecc. Scheda elettronica schermata e protetta da interferenze esterne. Sistema saldante a banda larga di 5 mm, ideale per qualsiasi tipologia di sacchetto utilizzato. Vasca inox. Barre saldanti 4 x450 mm. Ciclo 15-40s. Dispone di tutto: regolazione del vuoto in percentuale per garantire un confezionamento ad hoc, sistema autopulente dell'olio che evita l'inquinamento dell'olio stesso, sistema di totale apertura del carter per agevolare in maniera sorprendente la manutenzione nel post vendita e molto altro... Tutte le caratteristiche strutturali e costruttive tengono conto di 3 aspetti di base: qualità operativa, affidabilità garantita nel tempo e totale flessibilità in ogni settore di impiego. A richiesta del cliente è possibile disporre del sistema di atmosfera modificata e del quadro comandi analogico per gli amanti della tradizione.

Ulteriori informazioni

Capacità: 2 x 450x580x235 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1060 x 880 x 1070

Energia: Ele

Fase: 3N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 2,4

KW gas: -

Volt: 400/3+N

Modello: FGZ0009

kcal: .0000000

Tier Price: