

envasadoras al vacío
Envasadora al vacío sobremesa
-10 m³/h

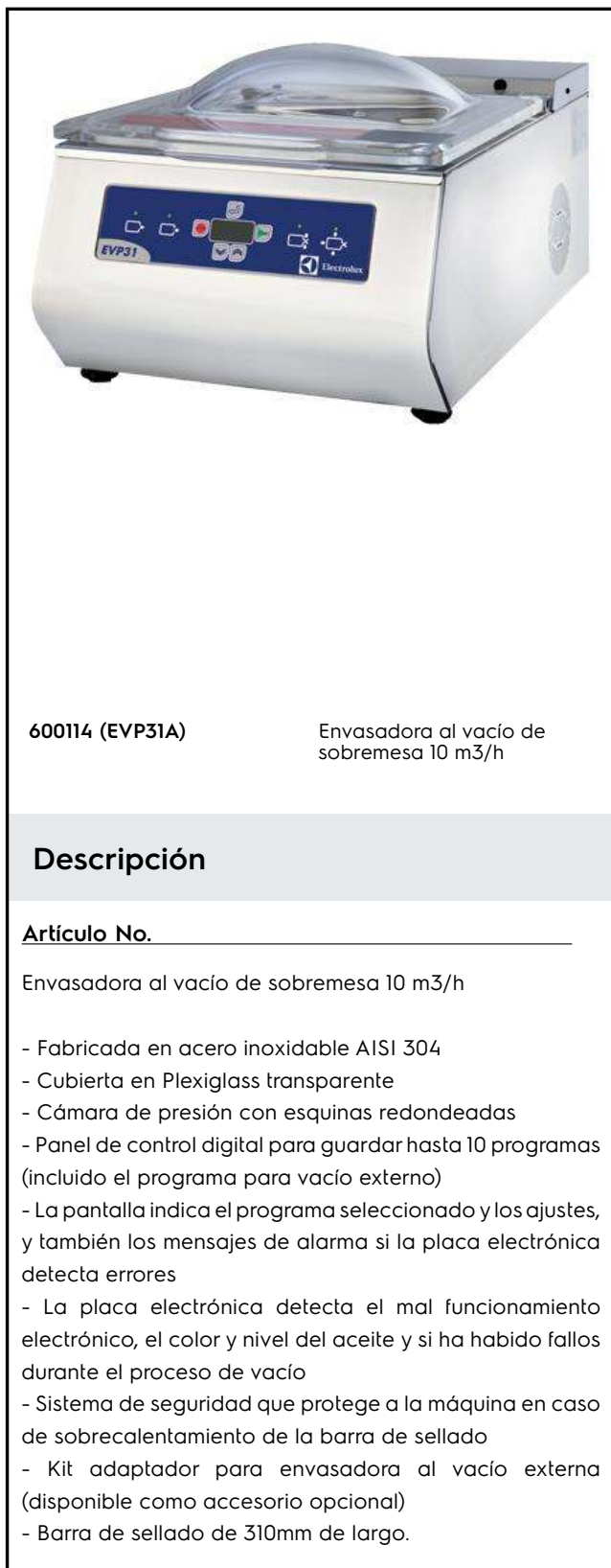
ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Características técnicas

- El panel de control digital permite seleccionar entre 10 programas para cumplir con todas las posibles necesidades del usuario, garantizando un óptimo vacío y sellado para cualquier tipo de producto.
 - los programas desde el P1 al P4 están compuestos de 4 valores regulables (vacío, extra vacío, gas y sellado)
 - el programa P5 es para un "vacío externo", que se utiliza para eliminar el aire a través de parámetros, vacío y extra vacío
 - t1, t2, t3 son funciones avanzadas: ciclo para infusiones o marinado de alimentos, compresión para ablandar la carne, tiempo de sellado para bolsas de vacío que contienen productos líquidos o papillas.
 - Sr1, Sr2 son programas especiales, para la limpieza de la bomba y un ciclo de prueba
- Para asegurar la simplicidad de uso y maximizar la fiabilidad de la máquina, la placa electrónica detecta el mal funcionamiento electrónico, el color y nivel de aceite y si ha habido fallos durante el proceso de vacío.
- Modelo en conformidad con las normativas internacionales de higiene y limpieza.
- Se puede equipar con un adaptador (disponible como accesorio) para permitir el proceso de vacío en contenedores externos o conectar aparatos a través de los tubos de los contenedores externos a la válvula de succión.
- Sistema de seguridad que protege a la máquina en caso de sobrecalentamiento de las barras de sellado.
- Barra de sellado de 310 mm.
- Microprocesador que controla automáticamente el porcentaje exacto de presión negativa que se necesita para que sea eliminado todo el aire.
- Indicador luminoso por mal funcionamiento durante el proceso de vacío.

Construcción

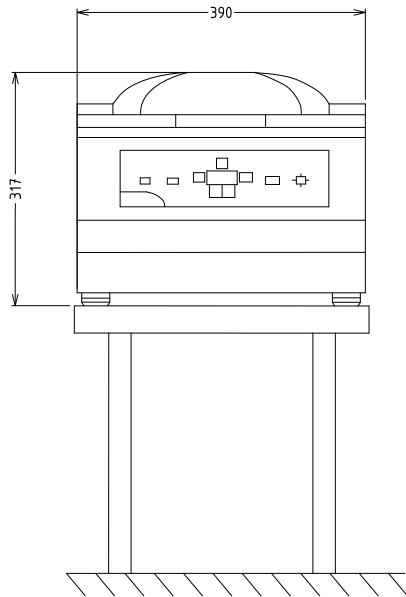
- Los residuos de líquidos o de aceite se pueden eliminar del tanque de la bomba utilizando el programa acondicionado para ello CP (recomendado para después de largos periodos de inactividad de la máquina).
- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Unidad dotada con una cubierta en Plexiglass transparente.
- Cámara de presión con esquinas redondeadas.

accesorios opcionales

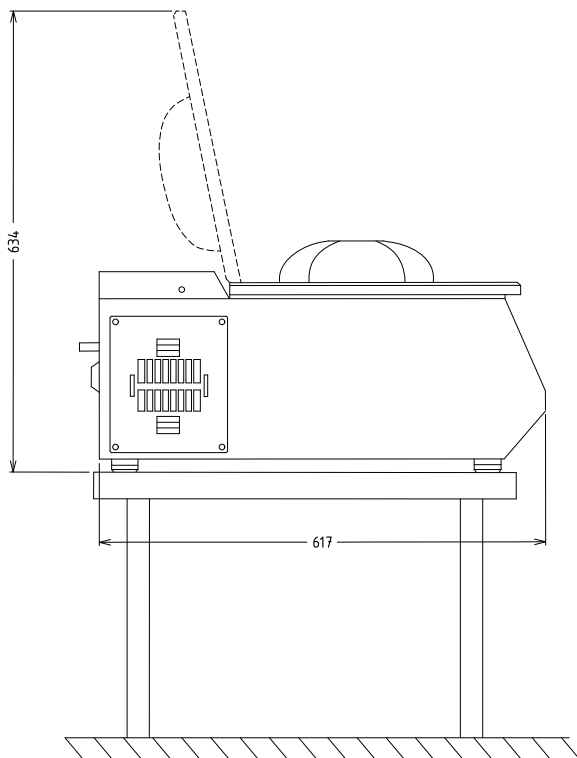
- Kit adaptador para envasadora al vacío externa. Sólo para envasadoras de 6, 10 y 20 m³/h PNC 650008 □
- Mesa inclinada para envasar líquidos para envasadoras al vacío de 6 y 10 m³/h PNC 650009 □

Aprobación: _____

Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica

Eléctrico

Suministro de voltaje

600114 (EVP31A)	220 V/1N ph/50/60 Hz
Total watos	0.7 kW

Info

Bomba	10 m ³ /h
Dimensiones externas, ancho	390 mm
Dimensiones externas, alto	330 mm
Dimensiones externas, fondo	640 mm
Peso neto:	46