

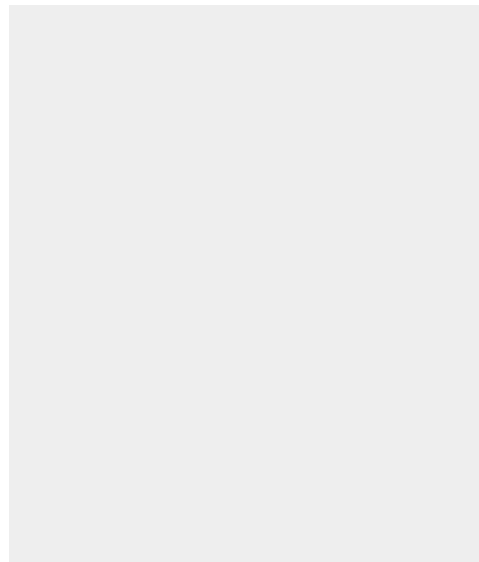
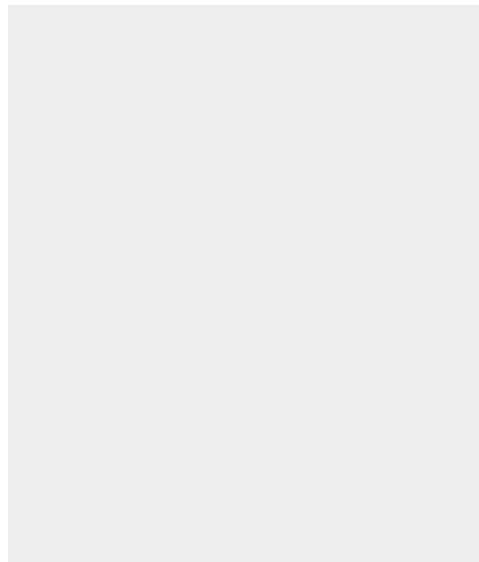


PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

ENVASADORA AL VACÍO CON ASPIRACIÓN EXTERNA CON BARRA DE SOLDADURA 310 MM

SKU: VAC310AE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ENVASADORA PROFESIONAL AL VACÍO CON ASPIRACIÓN EXTERNA CON BARRA DE SOLDADURA 310 MM

La envasadora al vacío es un elemento práctico y versátil que se puede utilizar en gastronomías, restaurantes y catering.

La envasadora al vacío tiene una estructura externa de **ABS** y permite obtener un vacío de **calidad** de una manera simple y **práctica**.

Para envasar al vacío los alimentos son necesarios unos sencillos pasos:

- Introducir el producto en la bolsa con una cara gofrada como mínimo;
- Acercar la bolsa a la boca de la barra de soldadura;
- Activar la envasadora al vacío.

Las distintas fases del ciclo son totalmente automáticas y después de un tiempo establecido y ajustado, la tapa se vuelve a abrir.

Esta máquina está diseñada para productos con bajo contenido de **humedad**.

DATOS TÉCNICOS

Longitud de la barra de soldadura: 310 mm.

Bomba de vacío Q= 16LTmin

Alimentación: monofásico

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	2 kg
Dimensiones	47 × 25 × 90 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L375xP155xH88 mm



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Barra soldadura	300 mm
Tipo de máquina al vacío	De aspiración externa
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Panel de control	Electrónico
Funcionamiento	Automático
Creación al vacío	Q= 16 LTmin
Inicio ciclo	Microswitch
Vacío final	Q= 16Tmin