

Línea Complementarios

Envasadora al vacío 320mm

SE-308

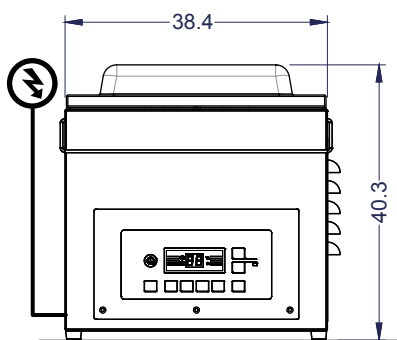
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



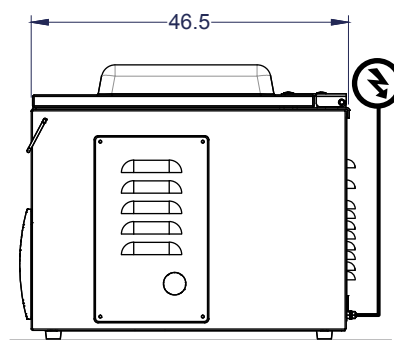
Cuba



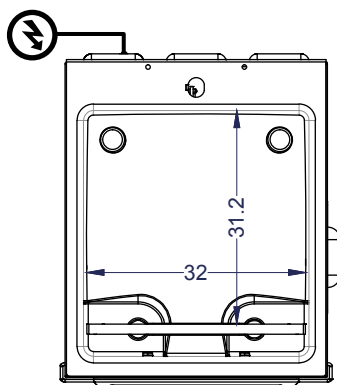
Barra de soldadura doble



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

VENTUS[®]



Características

- Barra de soldadura doble de 320 mm, sin cables.
- Equipada con bomba Busch de 8 m³/h.
- Control de vacío por sensor. Vacío plus.
- Panel de mandos digital.
- Panel con display. Indica porcentaje de vacío.
- Pulsador "pausa": marinado de alimentos.
- Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- Programa de sellado de bolsas.
- Descompresión controlada a impulsos.
- Vac-Norm ready con descompresión automática.
- Exterior y cuba de acero inox. Cuba embutida.
- Tapa de policarbonato transparente.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

	Capacidad bomba	0.8 m ³ /h	Presión vacío	2 mbar
	Dimensiones ext. equipo	Ancho 38.4 cm	Profundidad 46.5 cm	Alto 40.3 cm
	Dimensiones int. equipo	Ancho 33 cm	Profundidad 36 cm	Alto 15.5 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 54 cm	Profundidad 47.8 cm	Alto 46.5 cm
	Peso	Neto 36.1 kg	Bruto 40.6 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.45 kW	Energía 220V/50Hz/1F	
	Nivel de ruido a 1 m	75 dB(A)	Ruido de fondo 32 dB(A)	