

Linea: Maquinas de termoencogido

Referencia: ST-60

Beneficios:

- Mejora la presentación del producto
- Termoencogido de forma practica y segura
- Conserva la frescura, olor, sabor , texturas y calidad de sus productos
- Optimiza espacios de almacenamiento
- Operación del ascensor manual o automática
- Botón parada de emergencia
- Fácil limpieza y mantenimiento.

Usos principales:

- Productoras de embutidos
- Procesadoras de carnes
- Productoras de quesos
- Plantas empacadoras de alimentos

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	ST-60
Estructura (Material)	Construida en acero inoxidable 304
Dimensiones del tanque	60x50cm
Capacidad de tanque	120L
Tiempo de ciclo	Programable hasta 10 ciclos por minuto
Control de temperatura	Programable de 0 a 399 °C
Operación del ascensor	Manual / automática
Capacidad de carga	60kg
Voltaje	220V/3ph/60Hz (Trifásico)
Dimensiones de la plataforma	60x50cm
Dimensiones del equipo	70x108x130cm
Peso del equipo:	180kg