

LINEA: MOLINO PARA CARNES

MODELO: M-22

USOS PRINCIPALES:

- * Restaurantes
- * Carnicerías
- * Productoras de embutidos.
- * Cocinas industriales
- * Hoteles.
- * Frigorífico.

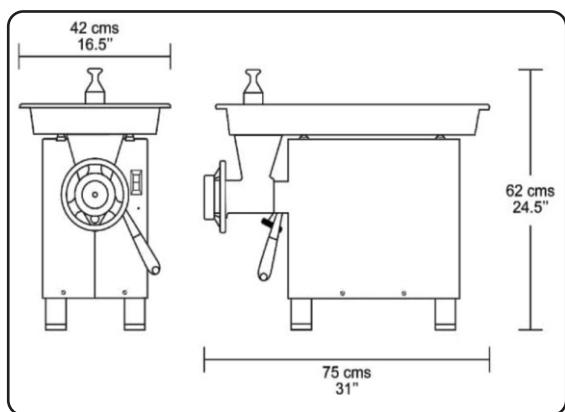
BENEFICIOS:

- * Construida en acero inox. grado alimenticio. AISI-304
- * Cabezal de alta capacidad.
- * Sistema de sifón sin arandela de desgaste.
- * Poderosa transmisión de engranes.
- * Fácil limpieza. El sistema de molienda y la bandeja de alimentación son desmontables sin herramientas.
- * Barrera de seguridad en la base del cabezal.
- * Alto volumen de producción (produce hasta 780 kg/h).
- Robusto y resistente.
- * Mínimo Mantenimiento.

AHORA CON CABEZOTE EN ACERO INOX. AISI 304



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	M-22-RW	M-22-1	M-22-2
Material Cabezote	Estaño	Acero 304	Acero 304
Dimensión Bandeja		77 x 42 cm	
Anchura	62cm	62cm	62cm
Longitud	42cm	42cm	42cm
Altura	75cm	75cm	75cm
*Capacidad primera molienda (10mm)	10kg/min	10kg/min	13kg/min
*Capacidad Segunda molienda (4.5)	5kg/min	5kg/min	6.5kg/min
Peso Neto	60.5kg	60.5kg	62.5kg
Peso con embalaje	74kg	74kg	80kg
Motor	1HP	1HP	2HP
Voltaje	110V monofásica	110V monofásica	220V Bifásica
Pies de Nivelación	Si	Si	Si

*Carne fresca a 2°C en condiciones de laboratorio

*Consulte las versiones para Colombia



LINEA: TAJADORA/REBANADORA CARNICERA

MODELO: 300 R

USOS PRINCIPALES:

- * Supermercados *Pastelerías
- * Carnicerías *Restaurantes
- * Procesos Industriales
- * Hospitales
- * Buffets

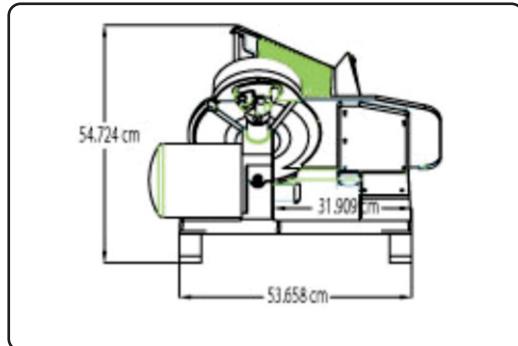
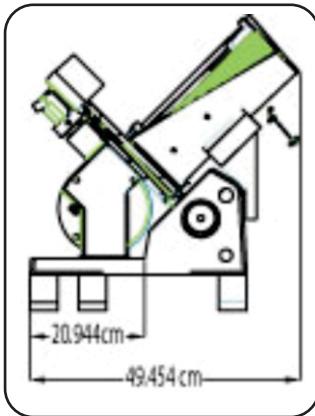
BENEFICIOS:

- * Ideal para carnes rojas y quesos.
- * Cuenta con ángulo de 45 grados, que permite que el producto caiga por gravedad.
- * Sistema de afiliado integrado.
- * Rebana carnes rojas sin hueso.
- * Regulador de ancho de corte para diferentes tamaños de rebanadas.
- * Cuchilla con protector metálico que evita accidentes durante la operación y protege la cuchilla de golpes.
- * Interruptor con luz indicadora de incendio.
- * Cuenta con pízón que sujeta el producto, reduciendo la posibilidad de merma por movimiento.

- Quesos y Jamones
- Carne Fresca
- Carnes Rojas sin Hueso



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	300R
Motor	1/3HP
Voltaje	110V
Frecuencia	60 hz
Diámetro de la Cuchilla	300 mm
Velocidad de Cuchilla	380 RPM
Ancla de Corte	0-25 MM
Recorrido del carro	31.75 cm
Peso Neto	38 kg
Peso con empaque	51kg

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: SIERRA PARA CORTE DE CARNES

MODELO: ST-295-AI ST-295

USOS PRINCIPALES:

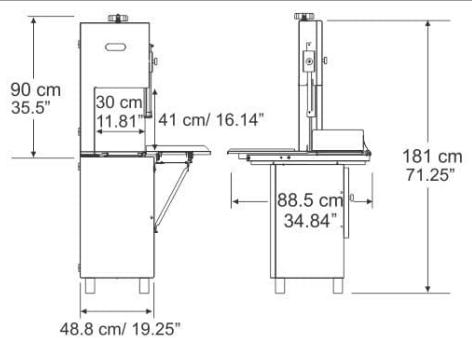
- Restaurantes
- Frigoríficos
- Cocinas Industriales
- Hoteles
- Carnicerías
- Pescaderías

BENEFICIOS:

Higiénica presentación de acero inoxidable. Cuenta con sensores magnéticos controlados electrónicamente que detienen el funcionamiento del motor si se abre alguna de las puertas. Interruptor termomagnético que protege el motor de sobrecargas eléctricas y es reactivado fácilmente. Interruptor maestro. Menor costo de operación por su sistema de poleas balanceadas y alineación de cuatro puntos, guías de acero con insertos de tungsteno para reducir la fricción, sistema de pistas en poleas con ángulo positivo para mayor adherencia de la cinta. Regulador de espesor de corte graduado. Sistema de rodamientos sólidos en acero inoxidable, montados dentro de una guía-canal. Lavable a chorro de agua, fácilmente desmontable. Sistema de limpiadores que mantienen las poleas y la cinta banda libres de grasa y desperdicio y son desmontables sin uso de herramienta.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	SJ-295 1.5HP	ST-295-AI 1.5HP	ST-295-AI 3HP
Medida de cinta banda	295 cm / 116"	295 cm / 116"	295 cm / 116"
Velocidad de la cinta	16m / seg.	16m / seg.	16m / seg.
Ancho de garganta	35 cm	35 cm	35 cm
Altura de garganta	40 cm	42 cm	42 cm
Interruptor termomagnético	Si	Si	Si
Bandeja de desperdicio	Si	Si	Si
Protector de cinta móvil	Si	Si	Si
Sellado de rodamientos	Si	Si	Si
Motor	1.5 HP	1.5 HP	3 HP
Peso neto	158 kg	164 kg	164 kg
Peso con empaque	196 kg	202 kg	202 kg
Voltaje	110v monofásico	110v monofásico	220v trifásico

LÍNEA: ABLANDADOR DE CARNES

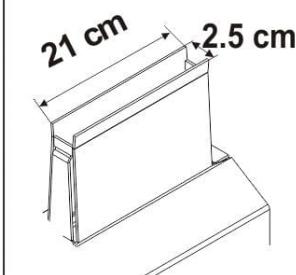
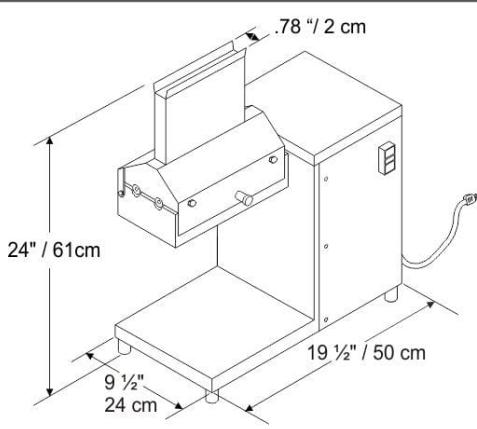
MODELO: MT-43

USOS PRINCIPALES:

- Salsamentarias • Casas de banquetes
- Carnicerías • Supermercados
- Restaurantes

BENEFICIOS:

Excelente presentación por su acabado inoxidable. Unidad suavizadora fácilmente desmontable para ahorro de tiempo de limpieza y su diseño evita que se acumulen residuos en el área de trabajo. Poderosa transmisión de engranes de larga duración. 43 cuchillas templadas con filo de larga vida. Microinterruptor de seguridad que apaga el motor al abrir la tapa, evitando accidentes. Protector térmico que se activa en caso de una sobrecarga, deteniendo el funcionamiento del aparato.


DIMENSIONES


Convierte en cortes finos los cortes menos suaves

Para suavizar cortes de hasta 2.5 cm de espesor y 21 cm de ancho

ESPECIFICACIONES

Modelo	MT-43
Motor	3/4 HP
Corriente eléctrica	110v / 60Hz
Transmisión de engranes	Si
Max. ancho de entrada del producto	21 cm / 8.25"
Max. espesor del producto	2.5 cm / 0.78"
Peso neto	33 kg / 73 lb
Peso con empaque	39 kg / 86 lb

Contacte su distribuidor en:

LINEA: TERMOSELLADORA MANUAL

MODELO: TS-450 y TS-500

USOS PRINCIPALES:

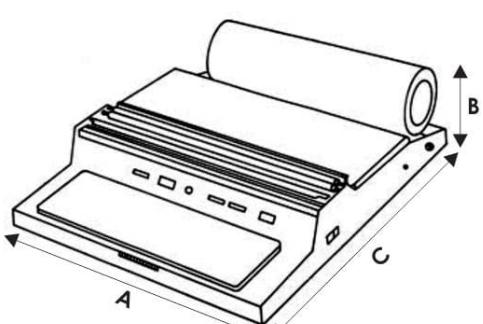
- Carnicerías • Fabricantes de queso
- Restaurantes • Fruterías
- Negocios de comidas para llevar

BENEFICIOS:

Mayor higiene y mejor presentación del producto. Muy fácil de usar. Práctica, portátil y segura. Control de ajuste de rollo. Plato sellador caliente. Luces indicadoras para cada función (encendido, barra de corte, plato sellador). Control de temperatura para mejor sellado del empaque. Utiliza rollos de película de 30 cm / 35 cm / 38 cm y/o hasta 45 cm de ancho con calibre 50 y 55. Construida en acero inoxidable.

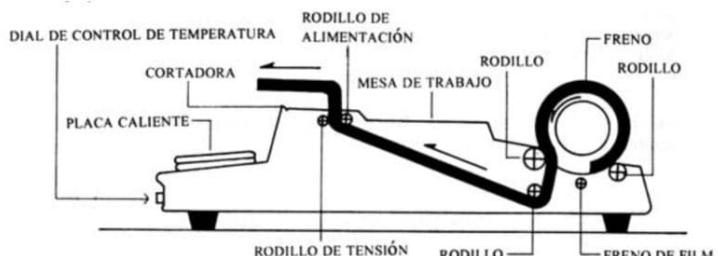


DIMENSIONES



Dimensiones (cm)	TS-450	TS-500
Ancho (A)	47 cm / 18.5"	52 cm / 20.5"
Alto (B)	10 cm / 3.9"	11 cm / 4.3"
Profundidad (C)	59 cm / 23.2"	65 cm / 25.6"

Contacte su distribuidor en:



ESPECIFICACIONES

Modelo	TS-450	TS-500
Construcción	Acero inoxidable	
Frente	47 cm / 18.5"	52 cm / 20.5"
Fondo	59 cm / 23.2"	65 cm / 25.6"
Alto	10 cm / 3.9"	11 cm / 4.3"
Peso (sin rollo)	5.4 kg / 11.9 lb	6.4 kg / 14 lb
Fusible	2 Amp.	
Voltaje	110v	
Plástica	PVC de 30 a 38 cm de ancho (no incluida)	PVC de 30 a 45 cm de ancho (no incluida)

LINEA: PROCESADOR DE VEGETALES

MODELO: PV-90

USOS PRINCIPALES:

- * Restaurantes * Fruterías
- * Buffets * Pizzerías
- * Banquetes * Hospitales
- * Cocinas Industriales

BENEFICIOS:

- * Rebana, Ralla y Pica rápidamente
- * Fácil limpieza
- * Dos diferentes tipos de empujadores
- * Gran volumen de procesamiento con cortes de excelente presentación.
- * 12 diferentes cortadores disponibles para una gran variedad de presentaciones.
- * Cuenta con sensores de seguridad en la charola, tapa y empujador que detiene el funcionamiento del equipo.
- * Variedad de discos intercambiables para obtener diferentes tipos de rallados, cortes en cuadritos en varios tamaños, bastoncillos y rebanados de verduras tales como el tomate y el pepino en diferentes grosores.
- * Capacidad de rebanar hasta 70 kg por hora y rallar hasta 40 kg de queso por hora.
- * Rebana hasta 60 kg de papas tipo a la francesa por hora.



Discos para cubicar de 8, 10 y 20 mm



Discos para rallar de 2 y 7 mm



Discos para rebanadas de 2, 5, 8, 10 y 14 mm

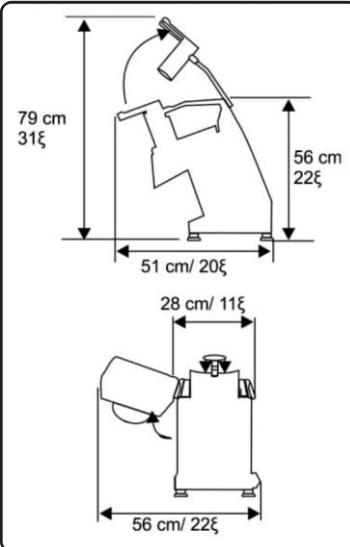


Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Alto	79cm
Ancho	56cm
Largo	51cm
Peso neto	22kg
Peso con empaque	25kg
Potencia de motor	1/2HP
Voltaje	110V
Frecuencia	60Hz

DIMENSIONES



LINEA: LICUADORA INDUSTRIAL

MODELO: LM - 12

USOS PRINCIPALES:

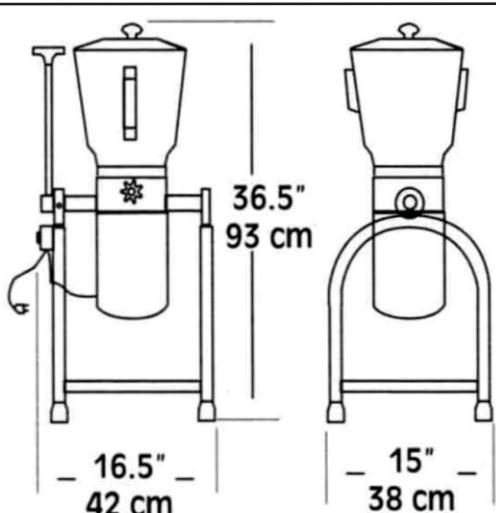
- * Restaurantes
- * Cocinas Industriales
- * Fruterías
- * Bares
- * Hoteles.
- * Dulcerías

BENEFICIOS:

- * Cuchillas en acero inoxidable higiénicas y de mínimo mantenimiento
- * Gracias a su diseño licuan fácilmente productos sólidos.
- * Vaso de 12 litros higiénico y resistente en acero inoxidable de alta calidad para garantizar NO contaminar su productos con olores o sabores desagradables.
- * Motor de 1HP / 3.750 rpm, capaz de licuar productos difíciles de procesar.
- * Base tubular con acabado epóxico libre de plomo, altamente resistente a la corrosión.
- * Base con patas ajustables.
- * Fácilmente desmontable y lavable a chorro de agua, reduciendo el tiempo de mantenimiento.
- * Práctico sistema de vaciado, evitando desmontar el vaso para vaciar el producto, con solo estirar la perilla se libera el candado y la palanca queda preparada para descargar.



DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES

Modelo	LM-12
Capacidad del vaso	12 LITROS
Motor	1HP
Volts	110V
Revoluciones por Minuto	3.750 RPM
Peso	21 kg
Peso con empaque	25 kg

Contacte su distribuidor en:

LINEA: CONGELADORES EN ACERO INOX

MODELO: CS-20 / CS-40

USOS PRINCIPALES:

Carnicerías - Pescaderías
 Hipermercados
 Procesos de empaque
 Plantas de despacho
 Tiendas de conveniencia

BENEFICIOS: CS 20

- * Fabricado en interior y exterior de acero inoxidable grado alimenticio *aisi-304
- * Puerta en acero inox inyectadas *con 2" de poliuretano
- * Reduce hasta un 70% en el consumo de energía
- * Parrillas ajustables de acero inoxidable
- * Incluye 4 parrillas y ofrece 5 niveles de almacenamiento
- * Incluye 2 canastillas en las puertas.
- * Puerta con auto-cierre evita escapes de frío
- * Control de temperatura digital
- * Gran capacidad interior para charolas hasta 45 x 65cm.
- * Ruedas de uso rudo

BENEFICIOS: CS 40

- * Fabricado en interior y exterior de acero inoxidable grado alimenticio aisi-304
- * Puertas en acero inox inyectadas con 2" de poliuretano
- * Reduce hasta un 70% en el consumo de energía
- * Parrillas ajustables de acero inoxidable
- * Incluye 8 parrillas y ofrece 10 *niveles de almacenamiento
- *Incluye 4 canastillas en las puertas.
- *Puertas con auto-cierre evita escapes de frío
- *Control de temperatura digital
- *Gran capacidad interior para charolas hasta 45 x 65cm.
- *Ruedas de uso rudo


PARRILLAS AJUSTABLES FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 304


Contacte su distribuidor en:

*Consulte las versiones para Colombia

ESPECIFICACIONES

Modelo	CS-20	CS-40
Capacidad(FT3)	20	1133
Capacidad(it)	566	439.6
Peso(kg)	133	8
Cantidad de parrillas:	4	53X55Cm
Dimencion de parrillas	53X55Cm	R-404a
Refrigerante	-28c	-28c
Temp.de evaporaciòn	55C	55c
Temp.decondensacion	Electrico	Electrico
Metodo de deshielo	-18C o menos	-18c o menos
Rango optimo de temperatura	120	120
Nomina Voltaje(v)	NEMAS-5-15P	NEMA-5-15P
Tipo de clavija	1.9m	1.9m
Longitud de cable eléctrico	10.8	11
Corriente nominal	60	60
Frecuencia	Fluorescente	Fluorescente
Tipo de iluminacion	1/2	3/4
Compresor	Motor con aspa auto-lubricado	Motorconaspaauto-lubricado
Evaporador	Motor con aspa auto-lubricado	Motorconaspaauto-lubricado
Método de Expansión	Capilar	capilar
Dimensiones	66x200x83cm	128x200x83cm
		19

LINEA:

MESA REFRIGERADA DE PREPARACIÓN

MODELO:

CONGELADOR PTP 21

USOS PRINCIPALES:

Pizzería
 Restaurante
 Barras de ensaladas
 Bufets
 Sushi - Sándwiches

BENEFICIOS:

- * Control de Temperatura Digital (CTR).
- * Mesa fría de preparación hecha de Granito o Sanalite de 50cm. toallas en el frente.
- * Almacén inferior con una parrilla posicional.
- * Dos cubiertas desmontables de alimentos.
- * Nueve insertos de policarbonato.
- * Paredes inyectadas con poliuretano de alta densidad y
- * Acabado exterior en acero inoxidable.
- * Ruedas de uso rudo.
- * Gabinete exterior y piso interior de acero inoxidable.
- * Condensador de Libre Mantenimiento.
- * Charola evaporadora de líquidos.


COMPARTIMENTOS INDEPENDIENTES PARA DIFERENTES SABORES


Contacte su distribuidor en:

*Consulte las versiones para Colombia

ESPECIFICACIONES

Modelo	PTP 21
Capacidad(FT3)	22.45 ft3
Capacidad en litros	635.73L
Peso(kg)	218kg
Cantidad de parrillas:	1 en almacén
Cantidad de Cajones	2 en almacén
Tipo de Refrigerante	R134a
Temp.de evaporación	-7°C
Temp.de condensación	45°C
Método de deshielo	N/A
Rango óptimo de temperatura	Exhibición 1°C a 5°C / Almacén 1°C a 4°C
Voltaje Nominal(v)	120
Tipo de clavija	NEMA-5-15O
Longitud de cable eléctrico	1.9m
Corriente nominal	8.1
Frecuencia	60
Tipo de iluminación	Fluorescente
Compresor(HP)	1/3
Condensador	Ventilación Forzada
Evaporador	Ventilación Forzada
Método de Expansión	Capilar
Dimensiones	172x105x90cm

LINEA: BALANZA IMPRESORA ETIQUETADORA

MODELO: LSQ - 40Kg:

USOS PRINCIPALES:

- * Carnicerías - Pescaderías
- * Hipermercados
- * Procesos de empaque
- * Plantas de desposte
- * Tiendas de conveniencia

BENEFICIOS:

- * Función de caja registradora.
- * Modo pre-empaque 500 etiquetas adhesivas por hora.
- * Carcasa robusta en acero inoxidable
- * Programación fácil, rápida y en idioma español.
- * 72 memorias directas para productos más vendidos.
- * 300 memorias indirectas programables
- * Tickets y etiquetas 100% configurables.
- * Impresión de código de barras.
- * Conecte y actualice sus básculas en RED.
- * Software Administrador de fácil uso.
- * Doble display para mensajes publicitarios.
- * Niveles de seguridad, el operario no tendrá acceso.
- * Mayor control con diferentes reportes de venta.


ETIQUETAS Y TICKETS CONFIGURABLES

CARNICERIA LA CHULETA		
PESO kg	PRECIO \$	TOTAL \$
T-BONE 0.583 kg	\$45.00	26.22
SIRLOIN 0.721 kg	\$41.00	29.92
CHULETON 0.597 kg	\$41.50	24.78
		\$ 80.94



3000000528588

SERVICIO A DOMICILIO TEL 83756523

TICKET

CARNICERIA LA CHULETA		
MENUDO		
RES, PUEBLO, AJO, CEBOLLA, CHILE PIJO	PRECIO UN	TOTAL
1.225	37.00	40.51
GRACIAS POR SU PREFERENCIA		

ETIQUETA: Formato 1

CARNICERIA LA CHULETA		
MENUDO		
RES, PUEBLO, AJO, CEBOLLA, CHILE PIJO.	PRECIO UN	TOTAL
1.095	37.00	40.51
MES DE LAS OFERTAS		

ETIQUETA: Formato 2

Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	LSQ
Capacidad	40kg
División Escala	10g
Unidad Mínima Pesada	200g
Clase	III Medida
Memorias Programables	300(expandible hasta 10.000)
Luz de Respaldo	Incluida
Adaptador de Corriente Eléctrica	110Vca-24Vaca3A(incluido)
Corriente Eléctrica	110Vca/60hz
Tara Maxima	40kg
Plato	38x30cm
Temperatura de Operación	0 A 40°C
Temperatura de Almacenaje	-20 a 50c
Dimensiones de Equipo	48x51x44cm
Dimensiones de Empaque	63x65x34cm
Peso Neto	24kg
Peso con Empaque	25.9kg

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: **BALANZA IMPRESORA ETIQUETADORA**

MODELO: **WLS - 40Kg:**

USOS PRINCIPALES:

- * Carnicerías - Pescaderías
- * Hipermercados
- * Procesos de empaque
- * Plantas de desposte
- * Tiendas de conveniencia

BENEFICIOS:

- * Pantalla táctil de 18x13cm a color
- * Identifica productos fácilmente por medio de imágenes.
- * Control de tu inventario con sus reportes de venta.
- * Conecta tus básculas en RED inalámbrica WIFI
- * Actualiza precios desde un PC o Ipad por WIFI.
- * Función de caja registradora.
- * Modo pre-empaque 500 etiquetas adhesivas por hora.
- * 10.000 memorias directas para productos más vendidos.
- * Carcasa robusta en acero inoxidable
- * Programación fácil, rápida y en idioma español.
- * Tickets y etiquetas 100% configurables.
- * Administra 100 vendedores en cada báscula.
- * Anuncios, promociones y publicidad en sus pantallas.
- * Empieza una venta en una báscula y termina en otra.
- Carcasa robusta en acero inoxidable
- Impresión de código de barras.
- Conecte y actualice sus básculas en RED.
- Software Administrador de fácil uso.
- Niveles de seguridad, el operario no tendrá acceso.
- Diferentes reportes de venta.



ETIQUETAS Y TICKETS CONFIGURABLES

CARNICERIA LA CHULETA		
PESO kg	PRECIO \$	TOTAL \$
T-BONE 0.583 kg	\$45.00	26.22
SIRLOIN 0.721 kg	\$41.00	29.92
CHULETON 0.597 kg	\$41.50	24.78
		\$ 80.94

30000000528588
SERVICIO A DOMICILIO TEL 83756523
TICKET

CARNICERIA LA CHULETA		
MENÚDO		
RES, PUEBLO, AJO, CEBOLLA, CHILE PIJO	PRECIO UN.	TOTAL
1.225	37.00	40.51
GRACIAS POR SU PREFERENCIA		
ETIQUETA: Formato 1		

30000000528588
MES DE LAS OFERTAS
ETIQUETA: Formato 2

Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	WLS
Capacidad	40kg
División Escala	10g
Unidad Mínima Pesada	200g
Clase	III Medida
Memorias Programables	10.000 Plus con imagen
Display	Pantalla táctil 18x13 cm
Fuente de Alimentación	Cable AC Rudo
Corriente Electrica	110Vca/60hz
Tara Maxima	40kga
Plato	38x30cm
Temperatura de Operación	0 A 40°C
Temperatura de Almacenaje	-20 a 50c
Dimensiones de Equipo	41x22x46cm
Dimensiones de Empaque	52x64x36cm
Peso Neto	12kg
Peso con Empaque	16kg

LÍNEA: BASCULAS ELECTRONICAS COMERCIALES

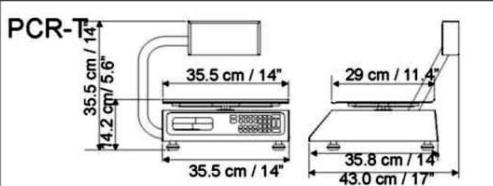
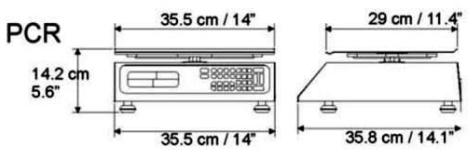
MODELO: PCR / PCR-T

USOS PRINCIPALES:

- Restaurantes
- Pastelerías
- Cocinas Industriales
- Hoteles
- Procesos industriales
- Dulcerías
- Procesos de Empaque

BENEFICIOS:

Fácil de usar por sus 7 memorias de acceso directo y funciones de caja registradora. Almacena hasta 100 memorias. Construcción totalmente en acero inoxidable grado alimenticio que brinda mayor resistencia, higiene y facilita la limpieza. Portátil con batería recargable de hasta 100 horas de uso continuo. Sistema Multirango, 2 g en 20 kg y 5 g en 40 kg de división mínima. Display de cuarzo de alta resolución. Doble pantalla.


DIMENSIONES


Contacte su distribuidor en:

*Consulte las versiones para Colombia

ESPECIFICACIONES

Modelo	PCR-40	PCR-40T
Capacidad	40 kg	
División Mínima	Multirango 5 g (0 a 8 kg) / 10 g (8 a 40 kg)	
Conector serial a PC	RS-232	No
Memorias	100	
Display	Cuarzo líquido	
Corriente Eléctrica	110 v / 60 hz	
Cable AC	Incluido	
Batería recargable	Incluida con duración de hasta 100 horas	
Tara Máxima	40 kg	
Plato	29 x 35 cm (11 x 15")	
Precio kg/máximo	99999	
Total a pagar máximo	999999	
Temperatura de operación	-10 a 40 °C (14 a 104 °F)	
Temperatura de almacenaje	-20 a 50 °C (-4 a 122 °F)	
Peso Neto	11,5 kg / 25 lb	14,2 kg / 31 lb
Peso con empaque	13,5 kg / 30 lb	17,6 kg / 39 lb

LINEA: BASCULAS ELECTRONICAS COMERCIALES

MODELO: L-PCR

USOS PRINCIPALES:

- Supermercados
- Fruterías
- Carnicerías
- Pastelerías
- Restaurantes
- Cremerías
- Procesos industriales

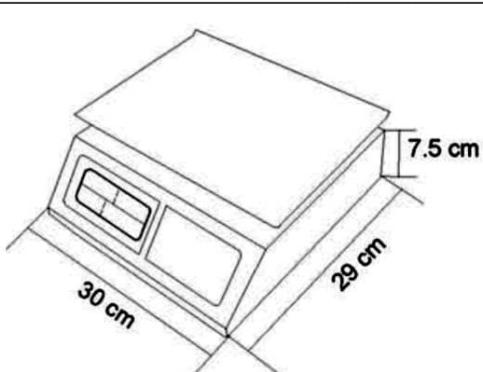
BENEFICIOS:

Portátil cuenta con batería que le brinda hasta 100 horas de trabajo continuo por 8 de recarga. Fácil de usar. Función de tara. Registra todas sus ventas. Ayuda a ganar dinero reduciendo mermas con su sistema Multirango con 2 g de división mínima en 20 kg y 5 g en 40 kg. Mejora la imagen de su negocio. Construida en acero inoxidable para mayor higiene al contacto con los productos. Construcción metálica para soportar el duro ritmo de trabajo. Almacena hasta 100 memorias y 8 teclas de acceso directo. Display de cuarzo de alta resolución. Doble pantalla



 **Uso Rudo**
Completa y Alta Calidad

DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	L-PCR-40
Capacidad	40 kg
División Mínima	5g (0-8 kg) 10g (8-40 kg)
Display	Cuarzo líquido
memorias	100
Corriente Eléctrica	110 v / 60 hz
Adaptador a corriente Eléctrica	Incluido
Batería recargable	Incluida con duración 100 horas
Tara Máxima	40 kg
Precio kg/max.	99999
Total a pagar max.	999999
Plato	22 cm x 30 cm
Temperatura de operación	-10 a 40 °C (14 a 104 °F)
Temperatura de almacenaje	-20 a 50 °C (-4 a 122 °F)
Peso Neto	5,61 kg
Peso con empaque	6,91 kg

LINEA: **BALANZA O INDICADOR SOLOPESO**

MODELO: **L-EQ / WI**

USOS PRINCIPALES:

- Restaurantes
- Pastelerías
- Cocinas Industriales
- Hoteles
- Procesos industriales
- Dulcerías
- Procesos de Empaque

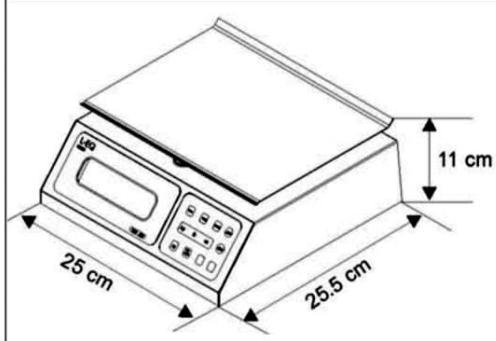
BENEFICIOS:

Función de tara acumulable. Portátil con batería recargable. Pesa en kg, libras y onzas. Cuenta con conexión RS-232 para conectar a computadora o impresora. Conexión para tara o pedal. Balanza construida en acero inoxidable grado alimenticio que brinda mayor higiene en el contacto con los alimentos y facilita la limpieza. Indicador construido en ABS de alta resistencia. Pantalla iluminada de alta definición con dígitos grandes.

Función de alarma.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

*Consulte las versiones para Colombia

ESPECIFICACIONES

	L-EQ	WI
Modelo		
Capacidad	5 kg / 10 kg	Hasta 10 ton.
División Mínima	1g / 2g	N/A
Display	Cuarzo líquido	
Back Light (Pantalla Iluminada)	Incluido	No
Corriente Eléctrica	110 v / 60 hz	
Adaptador a corriente Eléctrica	Incluido	
Conector serial	RS-232	
Batería recargable	Incluida	
Tara Máxima	5 kg / 10 kg	Programable
Plato	20 cm x 24 cm	N/A
Temperatura de operación	-10 a 40 °C (14 a 104 °F)	
Temperatura de almacenaje	-20 a 50 °C (-4 a 122 °F)	
Peso Neto	3,5 kg	0,6 kg
Peso con empaque	4,8 kg	1 kg