

Linea: Empacadoras al vacío

Referencia: PACK 6-3

Beneficios:

- Reducción considerable de costos
- Conservación de nutrientes
- Permite almacenar alimentos sin congelarlos
- Posee 4 reglas de sellado (Mayor capacidad)

Usos principales:

- Salsamentarias
- Frigoríficos
- Restaurantes
- Fabricas pequeñas de queso

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Referencia	PACK 6-3
Estructura (Material)	Acero Inoxidable 304
Capacidad bomba al vacío	2 bombas de 20 metros cubicos
Cantidad barras de sellado	(3) Tres
Medidas barras sellado	61 centimetros
Espacio útil de la cámara	58x66x15cm
Funciones adicionales	6 memorias directas para grabar el tiempo de vacío
Voltaje	220V - Trifásica
Accesorios	Repuesto de empaque aceite de repuesto 1 cinta de teflón, cable de poder, un embudo, manual 2 tablas de acrílico
Tipo panel de mando	Digital
Dimensiones	71x85x92cm
Dimensiones con empaque	73x53x53cm
Peso neto	280kg
Peso con empaque	284kg