Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras de pie por tiempo

## **MODELO VAC-20 DT E**



Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras de pie por tiempo

## Modelo: VAC-20 DT E

Referencia	19076522
Capacidad bomba (m3/h)	20 m3/h
Nº barras soldaduras	2
Longitud soldadura	500 + 500
Medidas cámara (mm)	525 x 550 x 180
Medidas exteriores (mm)	580 × 680 × 960
Potencia (W)	900
Tensión (V)	220V-240V/1/50-60Hz
Descripción	Tiempo



visualiza el video

## ARTICULO DE PROYECTO :

Características generales

**ZONA DE PROYECTO:** 

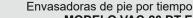
NOMBRE DE PROYECTO:

MODELO:

NOMBRE:

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras de pie por tiempo
VAC-20 DT E



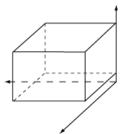








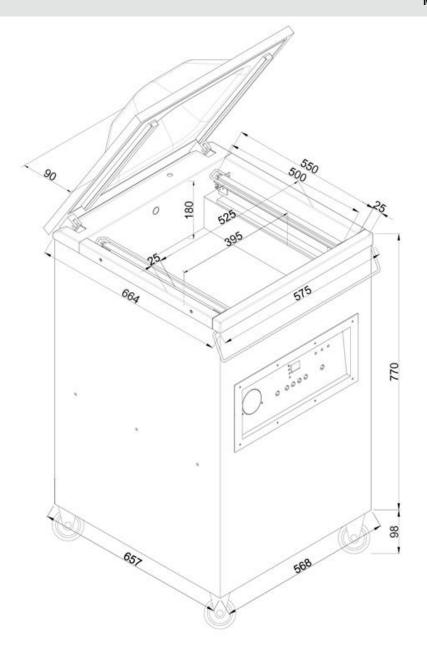
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
3,9 A	
1N	
50Hz	
0,900	
230V	
986	
870	
580	
568	
680	
657	
116	



Dimensiones Embalaje Alto: 986 MM Ancho: 580 MM Profundidad: 680 MM Peso bruto: 116 KG











## Familias relacionadas



Envasadoras de pie por sensor



Sous Vide Baño María estático Sous Vide portátil





