ENVASADORA VACIO SE-310 POR SENSOR B.S-320 10M3-H

Envasadora al vacío Gama Sensor Serie 300 de Sammic Plazo de entrega habitual de 3 a 5 días laborables

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:3002,64 €

Precio con descuento2481,52 €

PVP Final:3002,64 €

PVP sin IVA:2481,52 €

521,12 €

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

Envasadora al vacío Gama Sensor Serie 300 de Sammic

Envasadora fabricada en acero inoxidable, con control de vacío por sensor.

Esta envasadora permite prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados sin que se resequen ni mezclen sabores u olores.

Características técnicas de la envasadora

- Capacidad de la bomba: 10 m3/h
- Capacidad de la bomba (60 Hz): 12 m3/h
- Longitud barra de soldadura: 320 mm
- Potencia total: 370 W
- Presión vacío (máxima): 2 mbar

Ventajas de la envasadora SE 310 de Sammic

La envasadora SE310 tiene bomba de envasar busch, esto la hace potente y de confianza.

En esta máquina el control del vacío se hace mediante un sensor incoorporado en la envasadora.

- Panel de mandos digital.
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- Doble soldadura.
- Barra de soldadura sin cables.
- Programa de sellado de bolsas.
- Descompresión controlada a impulsos.
- Vac-Norm ready con descompresión automática.
- Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida.
- Tapa amortiguada 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.
- Homologado por NSF.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.