

**SELLADORA AL VACIO V-641SGI****CARACTERISTICAS**

- Funciones controladas por un microprocesador de fácil programación controlado por un sensor de gran precisión.
- Carrocería y cuba en acero inoxidable.
- Atmósfera progresiva de serie.
- Panel de mandos digital.
- Visualización, mediante LEDS, de cada fase del ciclo en el momento de su ejecución.
- Tecla STOP, que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos).
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 98/37/CEE y 73/23/CEE.
- Bomba de Vacío marca BUSCH.
- CAPACIDAD BOMBA: 40 m3/h
- LONGITUD BARRA SOLDADURA: 640+400 mm
- PRESIÓN VACÍO (MÁXIMA): 0.5 mbar
- Voltaje: 220 / 380volts 50Hz.
- Potencia: 1100 watts.
- Procedencia: ESPAÑA.
- Selladora al Vacío Profesional de Alta Producción.
- Alto: 1035mm.
- Ancho: 740mm.
- Fondo: 553mm.
- Peso: 145Kg.

- Modelo Con INYECCIÓN DE GAS INERTE.
- Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
- Doble soldadura.