

SELLADORA AL VACIO SV-410S**CARACTERISTICAS**

- Alto: 413mm
- Ancho: 500mm
- Fondo: 500mm
- Peso: 64Kg
- Envasadora al vacío a campana sobremesa ALTA CALIDAD
- Atmósfera progresiva de serie
- Selladora al Vacío Profesional con Inyección de Gas Inerte (Atmosfera Controlada)
- Construida en de Acero Inoxidable AISI 304
- Modelo con Inyección de GAS INERTE (Atmosfera Controlada)
- Envasadoras al vacío profesionales a campana de elevada calidad y extrema atención en los detalles estructurales
- Ideal para diversos sectores como los supermercados, los restaurantes, las tocinerías y muchos otros. Las prestaciones son elevadísimas tan como la productividad
- Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso
- Funciones controladas por un microprocesador de fácil programación controlado por un sensor de gran precisión.
- Cuba de acero Inoxidable.
- 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).
- Estas máquinas están diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 98/37/CEE y 73/23/CEE.

- Longitud útil barra soldadura: 414mm.
- Presión: 2 mBar.
- Caudal bomba 10m³/hr.
- Dimensiones de la cámara: 430x415x145mm.
- Bomba de vacío Marca BUSCH.
- Programa de secado de la bomba, que permite prolongar su vida útil.
- Visualización del contador de horas para el cambio de aceite.
- Vacío plus. Permite programar un tiempo extra de vacío una vez que se ha alcanzado el valor del 99%.
- Bolsas Lisas disponibles en nuestra empresa.
- Voltaje: 220volts 50z
- Potencia: 370 watts
- Procedencia: ESPAÑA