

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

- Selladora al Vacío Profesional para Alta Producción.
- Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
- Doble soldadura
- Temporizador electrónico que controla las operaciones de vacío y soldadura de la bolsa en función del tiempo prefijado
- 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 para Vacío Marca BUSCH.
- CAPACIDAD BOMBA: 40 m³/h
- LONGITUD BARRA SOLDADURA: 640+400 mm
- PRESIÓN VACÍO (MÁXIMA): 0.5 mbar
- Voltaje: 220 / 380volts 50Hz.
- Procedencia: ESPAÑA.
- Peso: 145 Kg.
- Alto: 1035mm.
- Ancho: 740mm.

- Fondo: 553mm.
- Potencia: 1100 watts.