

**SELLADORA AL VACIO SV-606CCS****CARACTERISTICAS**

- Alto: 1035mm
- Ancho: 740mm
- Fondo: 533mm
- Peso: 159Kg
- 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.
- Programa de secado de la bomba, que permite prolongar su vida útil.
- Visualización del contador de horas para el cambio de aceite.
- Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
- Vacío plus. Permite programar un tiempo extra de vacío una vez que se ha alcanzado el valor del 99%.
- Preparado para la conexión de gas de serie.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos).
- Selladora al Vacío Profesional con Inyección de Gas Inerte (Atmosfera Controlada)
- Doble soldadura.
- Atmósfera progresiva de serie.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 98/37/CEE y 73/23/CEE.
- LONGITUD BARRA SOLDADURA ÚTIL: 407 + 407 mm. ( 2 BARRAS EN PARALELO)
- Dimensiones Interiores de la cámara: 672x481x185mm
- CAPACIDAD BOMBA: 63 m3/h
- Funciones controladas por un microprocesador de fácil programación controlado por un sensor de gran precisión.

- Panel de mandos digital.
- Voltaje: 380 volts 50hz
- Barra de soldadura sin cables.
- Potencia: 1500 watts
- Procedencia: ESPAÑA
- Carrocería en acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable.
- Fácil programación. Memoria de 10 programas.