## **Equipamientos Gastronómicos**

## **SELLADORA AL VACIO SU-520P**





## **CARACTERISTICAS**

- Peso: 80Kg
- Ancho: 625 mm
- Fondo: 537 mm
- Alto: 513 mm
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador ?pausa? para el marinado de alimentos.
- Procedencia: ESPAÑA
- Voltaje: 220 volts / 50hz / 1
- Carrocería y cuba de acero inox. Cuba de forma alargada.
- Programa de vacío por etapas.
- Potencia: 750 watts
- Powered by Busch.
- Control del vacío por sensor.
- Selladora al Vacio Profesional con Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo (Atmosfera Controlada)
- Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- Detección de la evaporación de líquidos.
- Doble soldadura.
- Descompresión progresiva.
- Vac-Norm ready con descompresión automática.
- 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.















## Importadora y Fábrica de Maquinaria para la Industria Alimenticia **Equipamientos Gastronómicos**

- Capacidad de la bomba: 20 m3/h
- Longitud barra de soldadura: 420 mm
- Teclado táctil retroiluminado.
- Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo
- Barra de soldarura sin cables.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- Presión vacío (máxima): 2 mbar
- Capacidad: Capacidad de la bomba: 20 m3/h











