

F300FB

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	300 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=8 m ³ /h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 0,75 Kw
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT 9 PRG
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	310x350x120h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	410x460x370h mm
PESO WEIGHT	32 Kg



Si tratta di apparecchiature professionali totalmente inox, notevolmente flessibili ai vari settori d'utilizzo. Dotate di caratteristiche tecnologiche innovative, si rendono indispensabili per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc..

Dotate inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), sono in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Carter apribile a 90°.



These are totally stainless-steel professional items, extremely flexible to be used in the most different situations. Thank to their most updated technical features, they have become essential to pack a certain number of products (Sauces & liquids food, meat, fish, vegetables...) in several fields of activity: from restaurant to gastronomy, catering, supermarkets etc..

If properly equipped with their inert food gas injection system (on request), these machines can also pack and protect at the same time all those friable and delicate products. 90° openable carter.



Ce sont des machines professionnelles totalement en acier inoxydable, remarquablement flexibles aux différents domaines d'utilisation. Dotés de caractéristiques technologiques innovantes, ils sont indispensables pour l'emballage de produits divers (sauces, liquides, viandes, poissons et légumes), trouvant leur application dans les secteurs les plus variés, de la restauration à la gastronomie, en passant par les traiteurs, les supermarchés, etc.

Equipées d'un système d'injection de gaz inerte (sur demande), ces machines sont indiquées aussi pour emballer et protéger même les produits le plus délicats et fragiles.