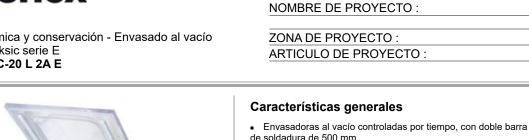
Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío

- Envasadoras Vaksic serie E

MODELO VAKSIC-20 L 2A E





Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras Vaksic serie E

Modelo: VAKSIC-20 L 2A E

Referencia	19076523
Capacidad bomba (m3/h)	20 m3/h
Nº barras soldadura	2
Longitud soldadura (mm)	500 + 500
Medidas cámara (mm)	500 x 525 x 180
Medidas exteriores (mm)	580 × 680 × 547
Pontencia (W)	750
Tensión (V)	220V-240V/50-60 Hz
Descripción	Tiempo



visualiza el video

visualiza el video

- de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.

MODELO:

NOMBRE:

- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios. Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

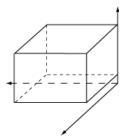
Preparación dinámica y conservación - Envasado al vacío - Envasadoras Vaksic serie E VAKSIC-20 L 2A E







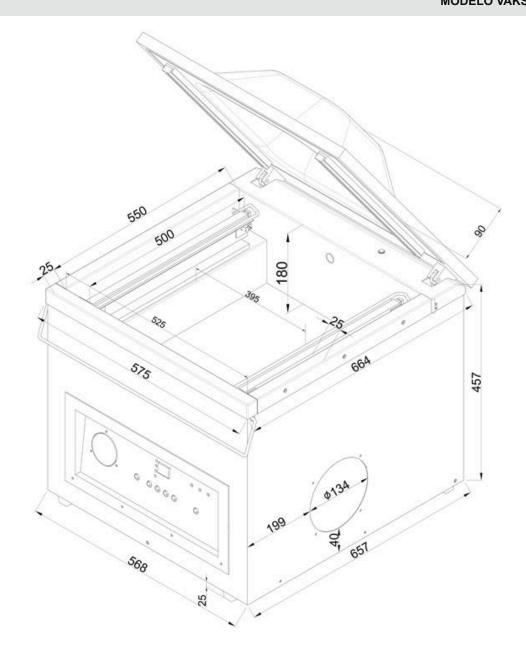
,		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD		
Amperaje (A):	3,9 A	
Fases:	1N	
Frecuencia eléctrica:	50Hz	
Potencia eléctrica (KW):	0,900	
Voltaje:	230V	
ESPECIFICACIONES PRODUCTO		
Alto bruto (mm):	500	
Alto neto (mm):	457	
Ancho bruto (mm):	580	
Ancho neto (mm):	568	
Largo bruto (mm):	680	
Largo neto (mm):	657	
Peso bruto (kg):	116	



Dimensiones Embalaje Alto: 500 MM Ancho: 580 MM Profundidad: 680 MM Peso bruto: 116 KG











Familias relacionadas



Envasadoras de sobremesa por sensor Sline Plus



Sous Vide Baño María estático



Sous Vide portátil



Abatidor 5 bandejas - GN 1/1











