

CARATTERISTICHE

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO 	PERCENTUALE 	TEMPO
MARINATURA 	CROSTACEI 	LIQUIDI
BARATTOLO 	DISAREAZIONE 	

Serie 920



Modelli SMART

900 N° 5 ugelli	920 N° 10 ugelli
952 N° 4 ugelli	925 N° 9 ugelli
950 N° 7 ugelli	EG 9 N° 14 ugelli
EG 92 N° 14 ugelli	

Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta

Gas inerte - Inert gas - Gaz inerte	Taglio sfrido - Cut of seal - coupe-sachet	Vasca maggiorata 200 mm	Connessione ethernet
Stampante integrata Velocità di stampa 80 mm/s carta termica 57x30 mt x 12 carta LINERLESS EASYLOADING (caricamento veloce della carta)	Stampante esterna etichettatrice Velocità di stampa 200 mm/s carta termica adesiva 100x100	Vasca maggiorata 300 mm	Connessione Wi Fi
Sistema saldatura Pneumatico autonomo Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti			