

EMPACADORA AL VACÍO MODELO E 15 basic D

Para conservar la frescura de los alimentos perecederos así como otros artículos; en cocinas, restaurantes, instrumental médico, bancos y componentes electrónicos. La excelente e higiénica presentación, sin complicaciones para alta producción y con doble barra de sellado para el empaque de paquetes pequeños.

- Simpleza de operación a botones
- Espacioso interior
- Cámara de acero inoxidable
- Fabricación en materiales sólidos
- Bomba de vacío (Busch) de 25m³/hora
- Placas espaciadoras para acomodo de los productos; incluidas
- Domo transparente para supervisión del proceso
- Inyección de gas (opción a costo extra)
- Reingreso lento de aire (opción a costo extra)
- Conexión para vacío a cámara exterior (opción a costo extra)
- Inserto con inclinación para empaque de líquidos (opción a costo extra)

ESPECIFICACIONES

Capacidad	Bomba de 25m ³ /hr
Potencia	0.75kW 1.9A
Barra de sellado	2 de 420mm long
Medidas	490X610X470mm
Cámara	430X500X180mm
Velocidad	2 a 3 ciclos/min
Peso	83kg neto / 91kg empaque

DIMENSIONES



Facia de los controles de la computadora CT100 con interruptor principal de encendido / apagado, botones para activar / desactivar, controlar la proporción de vacío, controlar la temperatura del sellado; así como en su caso, controlar el reingreso del aire y la inyección de gas, carátula de manómetro, foco piloto de energía.



Disposición de las barras de sellado al frente y fondo de la cámara.

WEBOMATIC
Advanced Vacuum Packaging Systems



Refrigeración y Accesorios, S.A. De C.V.
Carretera a Nogales 5577-A
Col. Rancho San Francisco C.P. 45090
Zapopan, Jalisco

ventas@reacsa.com.mx
www.reacsa.com.mx