

ENVASADORA AL VACÍO BOXER 62



- Modelo de sobre mesa
- Construcción en Acero Inoxidable
- Camará embutida con ángulos redondeados para una limpieza fácil
- Tapa transparente
- Barra de soldadura amovible sin conexiones eléctricas
- Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto
- Nivel final de vacío de 99,8% (2 mbar)



Este es un equipo utilizado tanto en el sector alimentario: restauración, hostelería, producción artesanal, supermercado (carne, aves, pescados, verdura, etc.), como en el sector industrial: electrónica, semiconductores, metalurgia, farmacias, industria textil, laboratorios, etc.

Es un aparato compacto y rápido de tecnología avanzada con resultados probados. Posee control numérico y funciones de mantenimiento, y es de fácil utilización y limpieza rápida.

Cuenta con extensas opciones de programa para un empaqueado específico, y una completa gama de envasados al vacío.

FUNCIONES DE EMBALAJE AL VACÍO

- Vacío: nivel final de vacío de 99,8% (2 mbar)

FUNCIONES DE CONTROL OPERATIVO

- Control temporal: tiempo de vacío y de soldadura

FUNCIONES COMPLEMENTARIAS DEL CONTROL

- Tecla STOP para un paro parcial o completo del ciclo
- Tecla de mantenimiento periódico automático de la bomba
- Recordatorio automático de drenaje de aceite
- Función de diagnóstico asistido para mantenimiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas mm:	530 x 700 x 440 h
Tamaño de la cámara mm:	360 x 620 x 185 h
Potencia kW:	0,75 - 1
Capacidad de bomba m ³ /h:	16
Voltaje V/Hz:	220 / 50 / Monofásica
Barra de sellado mm:	2 x 620
Ciclo de la máquina segs:	15 - 35
Peso Kg:	72
Inyección a gas:	SI

TAMAÑO DE LA CÁMARA

