

# ENVASADORA AL VACÍO BOXER 42



- Modelo de sobremesa
- Dos barras de soldadura y sellado doble
- Barras de soldadura fácilmente desmontables
- Bomba al vacío Busch de 21 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina: 15 - 35 segundos
- Control digital (control de tiempo y 10 programas)
- Soft Air para proteger el producto
- Cámara embutida con ángulos redondeados
- Chasis todo en acero inoxidable
- Placas de inserción para un ciclo de envasado más rápido y una óptima colocación del producto



La robusta máquina de envasado al vacío Boxer 42 de acero inoxidable está equipada de manera estándar con una bomba de vacío Busch y Control digital con una memoria de 10 programas. Estos equipos de mesa cumplen con los estándares CE.

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

## OPCIONALES

- Una barra de soldadura (frente)
- 1-2 sellado corte
- Control de sensor / Control avanzado (ACS)
- Control de líquido
- Inyección de gas

## ACCESORIOS

- Impresora de etiquetas térmica Zebra ZD410
- Placa de inserción inclinada (para envasar líquidos y polvos)
- Adaptador externo
- Kit de mantenimiento para el mantenimiento básico
- Carrito con estante

## ► CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas mm:	480 x 520 x 450 h
Tamaño de la cámara mm:	420 x 370 x 180
Potencia kW:	0,75 - 1
Capacidad de bomba m <sup>3</sup> /h:	21
Voltaje V/Hz:	220 / 50 / Monofásica
Barra de sellado mm:	2 x 420
Ciclo de la máquina segs:	15 - 35
Peso Kg:	64
Inyección a gas:	SI

## ► TAMAÑO DE LA CÁMARA

