



ENVASADORA AL VACÍO BOXER 42 XL



- Equipo con 2 barras de soldadura
- Con picos para inyección a gas
- Modelo de sobre mesa
- Construcción robusta todo en acero inoxidable
- Camará embutida con ángulos redondeados
- Tapa transparente
- Barras de soldadura amovibles sin conexiones eléctricas
- Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto
- Nivel de vacío de hasta el 99,8% (0,2 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.

Posee extensas opciones de programa para un empaquetado específico, y una completa gama de envasados al vacío. Es un modelo de sobre mesa robusto, eficaz, y de fácil utilización y mantenimiento.

FUNCIONES DE SOLDADURA

- Doble soldadura: 2 x 3,5 mm resistencias convexas para la eliminación de los restos de productos y sólido cierre hermético.

FUNCIONES DE CONTROL OPERATIVO

- Control numérico: control de tiempo / programación automática / 10 programas personalizables.

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:	610 x 480 x 470 h
Tamaño de la cámara mm:	420 x 410 x 180 h
Potencia kW:	0,75 - 1
Capacidad de bomba m ³ /h:	21
Voltaje V/Hz:	220 / 50 / Monofásica
Barra de sellado mm:	2 x 420
Ciclo de la máquina segs:	20 - 40
Peso Kg:	67
Inyección a gas:	SI

TAMAÑO DE LA CÁMARA

