

ENVASADORA AL VACÍO MARLIN 52



- Doble barra de soldadura y sellado doble
- Bomba Busch con capacidad de 63 m³/h
- Control digital con Control de tiempo y una memoria de 10 programas
- Soft Air para proteger el producto
- Cámara embutida con ángulos redondeados
- Chasis en acero inoxidable y tapa transparente
- Placas de inserción para un ciclo de envasado más rápido y colocación del producto óptima



Es un equipo de piso ideal para envasados de volúmenes grandes, indispensable para las empresas de gran tamaño que procesan productos alimenticios (carnes, pescados, frutas, vegetales, etc.).

Ofrece calidad de larga duración y muchas opciones en términos de operaciones, tamaño y rendimiento. Es una herramienta de uso cotidiano esencial.

Esta envasadora con chasis de acero inoxidable y tapa transparente está equipada de manera estándar con dos barras de soldadura, una bomba de vacío Busch y Control digital con una memoria de 10 programas. Además, este modelo cumple con los estándares CE.

VENTAJAS:

- > Aparato compacto y rápido
- > Higiene óptima
- > Barras de sellado de fácil extracción
- > Placas de inserción para un ciclo más rápido y mejor colocación
- > Progresiva ventilación
- > Pantalla LCD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas mm:	710 x 700 x 1025 h
Tamaño de la cámara mm:	520 x 500 x 200 h
Potencia kW:	2,4 - 3,5
Capacidad de bomba m ³ /h:	40
Voltaje V/Hz:	380 / 50 / Trifásica
Barra de sellado mm:	2 x 520
Ciclo de la máquina segs:	15 - 40
Peso Kg:	165
Inyección a gas:	SI

TAMAÑO DE LA CÁMARA

