

EL ENVASADO AL VACÍO AMPLÍA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS,
 GARANTIZA UNA GRAN CALIDAD, EVITA QUE SE SEQUEN, LOS
 PROTEGE DE LA INFLUENCIA EXTERNA Y MEJORA LAS CONDICIONES
 HIGIÉNICAS DE LA MANIPULACIÓN.

El envasado al vacío es un procedimiento para conservar alimentos perecederos que resulta muy rentable. Amplía la vida útil de los productos y cumple íntegramente los estrictos procesos higiénicos del sistema HACCP. Los bajos costes del material de envasado y los cortos tiempos de procesamiento hacen que el envasado al vacío sea el modo más eficiente y económico de envasar alimentos de forma higiénica. El envasado al vacío es también la solución perfecta para otras aplicaciones, como la protección de delicados productos electrónicos, instrumentos médicos esterilizados y de dinero. También se puede utilizar para ahorrar espacio.

WWW.FAMESKA.COM

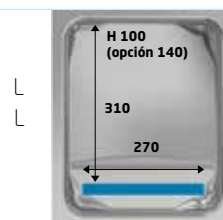


Especificaciones

T2

Tapa	Plana
Sellado	Individual
Dimensiones de la máquina mm	371 x 500 x 340
Voltaje estándar	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Control de tiempo digital	1 programa
Capacidad de la bomba	4 m ³
Peso aproximado	27 kg

Configuración de sellado



Características principales:

- ❖ Bomba de vacío Busch de alta calidad
- ❖ Cámara de vacío de estiramiento profundo
- ❖ Construcción de fácil mantenimiento
- ❖ Construcción de barras de soldadura sin cables
- ❖ Opcional: Kit de inicio con consumibles (cinta de teflón, hilo de soldadura)



Opciones

Placas de relleno / placa de relleno líquido	Sí
Control de tiempo digital	x
Control de sensor	x
Depresión lenta	x
Sellado	x
Gas	x
Bomba de vacío	8 m ³
Tensión según de la bomba	220-240 - 1 - 50/60 Hz



MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

C/ El niño nº 45; 30540
 Estación de blanca (Murcia)
 TLF:968-776-081
 WWW.FAMESKA.COM
 WWW.MULTYMAQ.COM