

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.

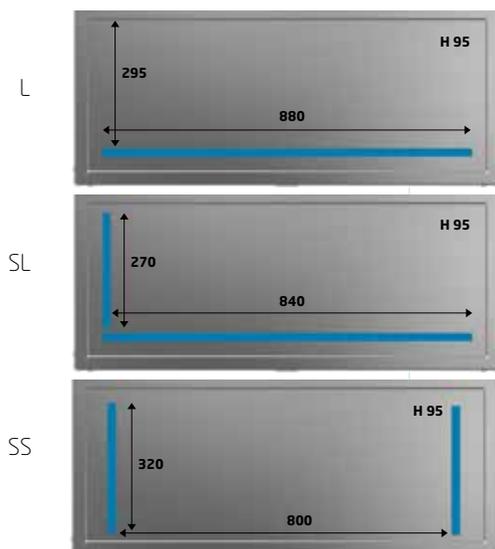
WWW.FAMESKA.COM



Especificaciones

T5

Configuración de sellado



Tapa	Plana
Sellado	Doble
Dimensiones de la máquina mm	990 x 520 x 440
Voltaje estándar	220-240 - 1 - 50 Hz
Control de tiempo digital	1 programa
Capacidad de la bomba	21 m ³
Peso aproximado	102 kg

Opciones

Placas de relleno / placa de relleno líquido	Sí
Control de tiempo digital	10 programas
Control de sensor	Sensor / H ₂ O
Depresión lenta	Depresión lenta
Sellado	Trenn
Gas	Gas
Bomba de vacío	x
Tensión según de la bomba	x



MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.



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