

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.

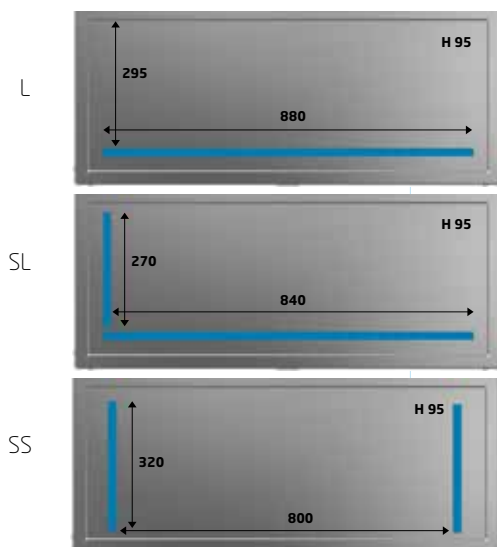
WWW.FAMESKA.COM



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