

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

M6

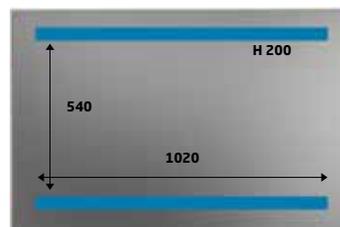
TAPA EN ACERO INOX | SUPERFICIE PLANA DE TRABAJO

Sellado	Doble
Dimensiones de la máquina mm	1180 x 860 x 1140
Voltaje estándar	400 - 3 - 50 Hz
Control de tiempo digital	10 programas
Capacidad de la bomba	100 m ³
Peso aproximado	360 kg

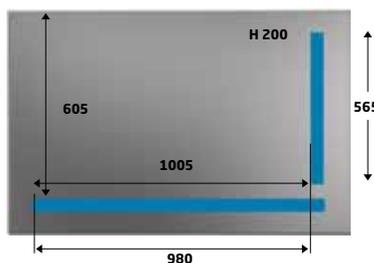
Opciones

Placas de relleno /placa de relleno líquido	Sí
Control de sensor	Sensor / H ₂ O
Depresión lenta	Depresión lenta
Sellado	Trenn (Pre-cortado) / 1-2 / Bi-Activo
Gas	Gas
Bomba de vacío	160 o 300 m ³
Tensión según de la bomba	400 - 3 - 50 Hz

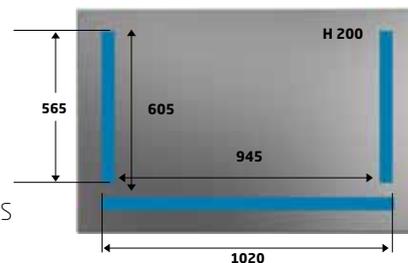
LL



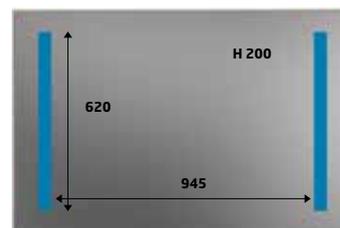
SL



SLS



SS



MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

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