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.

WWW.FAMESKA.COM

FAMESKA

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.

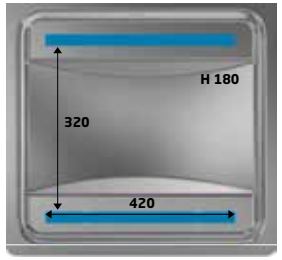
Especificaciones

	T4
Tapa	Alta
Sellado	Doble
Dimensiones de la máquina mm	530 x 590 x 460
Voltaje estándar	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Control de tiempo digital	1 programa
Capacidad de la bomba	16 m³
Peso aproximado	55 kg

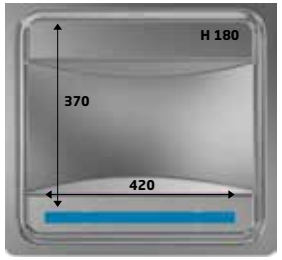
Opciones

Placas de relleno / placa de relleno líquido	Sí
Control de tiempo digital	10 programas
Control de sensor	Sensor / H_2O
Depresión lenta	Depresión lenta
Sellado	Trenn
Gas	Gas
Bomba de vacío	21 m³
Tensión según de la bomba	220-240 - 1 - 50 Hz

LL



L



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)

BUSCH | MET | CE

MultyMaq, S.L.®

MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

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