




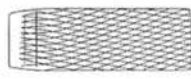
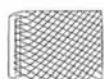
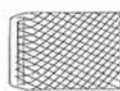
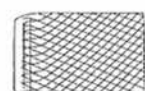
Vákuumsomagoló

Professzionális vákuumrendszerünkkel professzionális vákuumsomagolást és higiénikus tartósítást lehet végezni. A vákuumsomagolás egy olyan művelet, melynek során az élelmiszer vagy egyéb dolog védelme érdekében a zacskóból vagy a tartályból a levegőt eltávolítják. A vákuumsomagolás egy biztonságos és természetes tartósító eljárás, amely lehetővé teszi, hogy az élelmiszerek tápanyag tartalmukat és organoleptikus tulajdonságaikat a hagyományos tartósító eljárásokhoz viszonyítva hosszabb ideig megőrizzék.





Cikkszám	9000 Professional
Műszaki jellemzők	<p>Nyomógombbal vezérelt automatikus szívás és hegesztés. Szabályozható hegesztési érték. Maximális felvett teljesítmény: 400 W Vákuum szivattyú teljesítménye: 120 W Hővédelem a szivattyúhoz és a hegesztő rendszerhez. Szívó kapacitás: 15 liter/perc Max. vákuum: - 800 mbar Hegesztési hőmérséklet: 140C Egy tipikus ciklus időtartama (szívás+hegesztés): 10-18 mp Zárófedél a vákuum tartályokhoz.</p>
Hegesztő rúd	Nagyméretű, 330 mm hosszú.
Géptest	ABS műanyag.
Standard felszerelés	20 db Kód: 8000 A02-S dombornyomásos többrétegű zsák 20x30.
Tömeg	5 Kg

119 dombornyomásos többrétegű zsákok

8000 A01  150×250mm (100db)	8000 A03  150×400mm (100db)	8000 A02  200×300mm (100db)	8000 A29  250×700mm (20db)
8000 A04  300×400mm (100db)	8000 A25  350×500mm (20db)	8000 A26  400×600mm (20db)	

119 dombornyomásos többrétegű zsák tekercsben

8000 A27  200×6000mm (2db)	8000 A28  300×6000mm (2db)		
--	--	--	--