

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

9020 Professional INOX

Nyomógombbal vezérelt automatikus szívás és hegesztés. Szabályozható hegesztési érték.

Maximális felvett teljesítmény: 500 W

Vákuum szivattyú teljesítménye: 120 W

Hővédelem a szivattyúhoz és a hegesztő rendszerhez.

Szívó kapacitás: 18 liter/perc

Max. vákuum: - 800 mbar

Hegesztési hőmérséklet: 140C⁰

Egy tipikus ciklus időtartama (szívás+hegesztés): 10-18 mp

Zárófedél a vákuum tartályokhoz.

Műszaki jellemzők

Hegesztő rúd

Nagyméretű, 430 mm hosszú.

Géptest

AISI 304 rozsdálló acél.

Standard felszerelés

20 db kód: 8000 A02-S dombornyomásos többrétegű zsák 20x30.

20 db kód: 8000 A04-S dombornyomásos többrétegű zsák 30x40.

Méretek

475x260x140 mm

Tömeg

10 Kg