



ENVASADORA AL VACÍO SE-208

Modelo de sobremesa. 8 m³/h. 280 mm



Hosteleria10.com



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de soldadura doble de 280 mm.
Equipada con bomba Busch de 8 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de mandos digital.
- ✓ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión controlada a impulsos.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida.
- ✓ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ✓ Homologado por NSF.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 8 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 10 m³/h
Longitud barra de soldadura: 280 mm
Potencia total: 450 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 288 mm
- ✓ Fondo: 333 mm
- ✓ Alto: 110 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 337 mm
- ✓ Fondo: 431 mm
- ✓ Alto: 331 mm

Peso neto: 32 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

400 x 525 x 390 mm

Peso bruto: 35 Kg.

MODELOS DISPONIBLES

1141080 Envasadora al vacío SE-208 230/50-60/1

1141081 Envasadora al vacío SE-208 120/50-60/1

1140633 Envasadora al vacío SE-208 230/50-60/1 AUS

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

- Bolsas para envasar al vacío
- Soporte para envasar líquidos
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Planchas de relleno adicionales



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES - GAMA "SENSOR"

ficha de producto
actualizado 09/07/2021