

EMPACADORA AL VACIO



MARCA:
KOMET

REFERENCIA:
PLUSVAC 20

PROCEDENCIA:
ALEMANIA

CONSTRUCCIÓN:
Acero inoxidable

CAPACIDAD:
Posee bomba de 21 CBM/ H, con doble barra de sellado de 415 mm. Capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo por barra. Ciclo de 35 segundos.

FUNCIÓN:
-Equipo diseñado para empacar al vacío. Posee un vacuometro y tarjeta digital para control de tiempo de vacío y tiempo de sellado. Manejo de porcentaje de inyección de gas para atmósfera modificada (MAP) (O, CO2, N)
-Útil para empacar al vacío diferentes productos alimenticios tales como: carnes, verduras, frutas, pescado, lácteos, etc. entre otros productos de línea farmacéutica y demás sólidos.

PESO:

60 Kilos.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:
220 voltios, trifásico, 0.75 Kw.

DIMENSIONES:
De la cuba: 430 x 505 x 180 mm. Exteriores: 495 x 650 x 380 mm.

OBSERVACIONES:
Equipo de bajo mantenimiento, requiere control del nivel de aceite.

"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. Talsa le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

zaguilar@citalsa.com