

Linha de cozedura

Embaladoras a vácuo

ECO

Caraterísticas principais:

- Embaladoras a vácuo profissionais com comandos digitais.
- Pode trabalhar tanto no modo manual como no modo automático.
- Concebidas para serem utilizadas em supermercados, lojas, charcutarias e salsicharias. São ideais para as mais diferentes aplicações oferecendo uma ótima continuidade operacional e um elevado rendimento produtivo.
- É necessário usar sacos com relevo.



Painel de controlo digital



3 programas:
1 semiautomático e 2 com ciclo de trabalho automático.



Colocação em funcionamento e abertura da barra de selagem manual.

Características técnicas

Modelos		ECO ELIX
Barra de vácuo		Q=20 lt/min
Barra de selagem	mm	400
Ciclo de trabalho	MAN/AUT	MAN / AUT
Tensão	V/n.º	220/2
Largura	mm	420
Profundidade	mm	280
Altura	mm	170

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos