



ENVASADORA AL VACÍO

ERMETIKA

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.

Cuba en AISI 430+ Duraplast.

Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen que la limpieza interior sea muy sencilla, al igual que la electrónica.

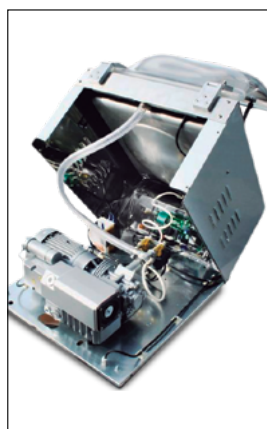
- Con 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.
- Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.
- Gran rendimiento.
- Detención forzada del ciclo de trabajo.
- Sellado rápido: por membrana.
- Apertura de 90°, fácil acceso.
- Barra de sellado extraíble para facilitar la limpieza de la cámara.
- Conexión para la manguera gastro: permite hacer el vacío en cubetas.



ERMETIKA



MANGUERA GASTROVAC (opcional)

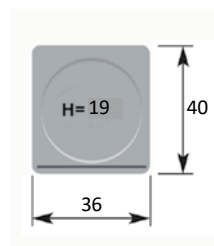


Fácil acceso a los componentes.



Amplia apertura para la inserción de productos.

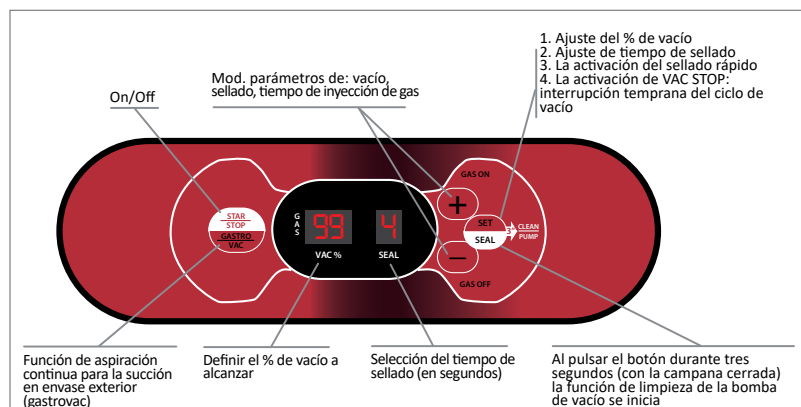
MEDIDAS CUBA



CLEAN PUMP

Ciclo de trabajo que permite que el aceite presente en la bomba de vacío alcance temperaturas elevadas, para permitir la evaporación de la humedad y de eventuales impurezas presentes en el aceite. Este ciclo de trabajo puede ser activado directamente por el usuario y tiene una duración de 30 minutos.

PANEL DE CONTROL



	ERMETIKA
Dimensiones ext. (LxPxH)	460 x 520 x 420 mm
Dimens. cámara (LxPxH)	360 x 400 x 190 mm
Bomba de vacío	Q=10 m ³ h-OIL
Barra de soldadura	350 mm
Tensión	230V / 50 Hz
Consumo	1 Kw
Peso	38 Kg

