



# ENVASADORA AL VACÍO

## ESSENTIAL

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.

Cuba en AISI 430+ Duraplast.

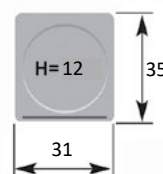
Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraíbles. Estas características hacen que la limpieza interior sea muy sencilla, al igual que la electrónica.

- 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.

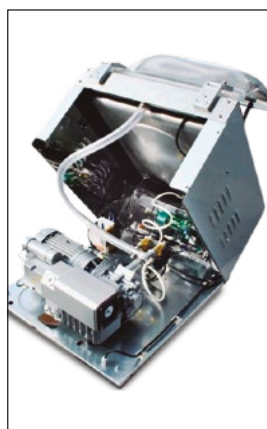


ESSENTIAL

### MEDIDAS CUBA



MANGUERA GASTROVAC (opcional)



Fácil acceso a los componentes.

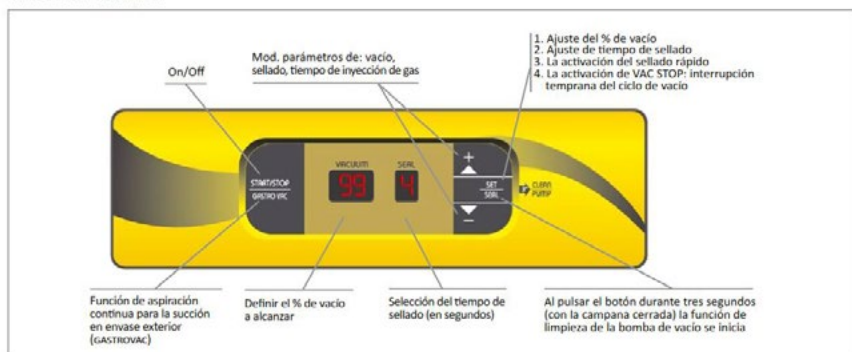


Amplia apertura para la inserción de productos.

### 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



	ESSENTIAL
Dimensiones ext. (LxPxH)	420 x 460 x 370 mm
Dimens. cámara (LxPxH)	310 x 350 x 120 mm
Bomba de vacío	Q=8 m <sup>3</sup> h-OIL
Barra de soldadura	300 mm
Tensión	230V / 50 Hz
Consumo	0,75 Kw
Peso	32 Kg