



## ENVASADORAS

### ESSENTIAL

- Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.
- Intensidad de sellado.
- Cubas embutidas sin juntas.
- Máxima higiene y fácil limpieza.
- Gran rendimiento.

#### VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACIO

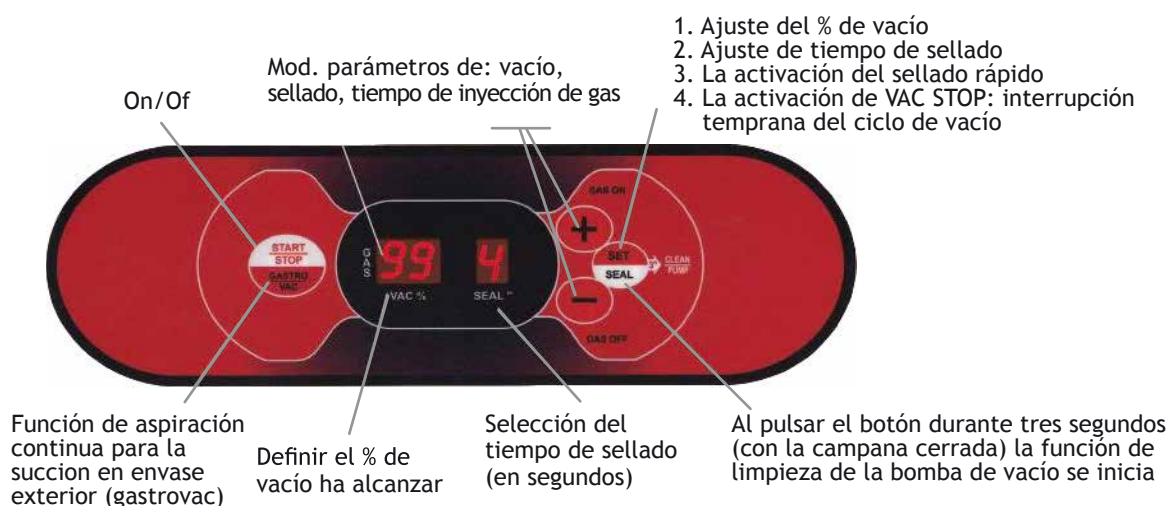
- Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.
- Posibilidad de conectar manguera gastrovac para envasado en recipientes exteriores



**APERTURA  
MANUAL**

**P.V.P.: 1.800 €**

#### PANEL DE CONTROL





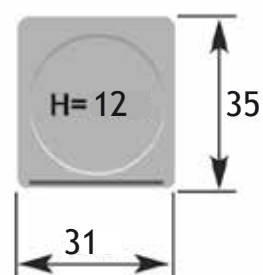
## ENVASADORAS

### ESSENTIAL

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Exteriores (LxPxH)	37 x 53 x 25 cm
Dimensiones Cámara (LxPxH)	31 x 35 x 12 cm
Bomba de Vacío	6 m <sup>3</sup>
Barra de soldadura	30 cm
Tensión	230 V / 50 Hz

#### MEDIDAS CUBA



**APERTURA  
MANUAL**



Amplia apertura para la inserción de productos



Fácil acceso a los componentes