



Catálogo
CATERING

Capítulo
PREPARACIONES

Modelo
SV-1-460/20 230V 1N 50/60Hz

19048537

DIMENSIONES

	<u>Artículo neto</u>		<u>Embalado</u>	
Largo	610	mm	665	mm
Fondo	575	mm	550	mm
Alto	440	mm	582	mm
Peso	62,000	kg	71,000	kg
Volumen	0,154	m3	0,213	m3

ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	1,61	kw
Tensión	230V -1N	
Frecuencia	50/60	hz

ENVASADORA AL VACÍO SENSOR-PRO DE SOBREMESA, SV-1-460/20

Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor. Todos los modelos incluyen bomba Busch.

Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.

Panel de control digital con display incluido.

Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.

Ciclo de deshumidificación de la bomba.

Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.

Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.

Plus de vacío regulable.

Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.

Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.

Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.

Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.



FAGOR INDUSTRIAL

Catálogo
CATERING

Capítulo
PREPARACIONES

Modelo
SV-1-460/20 230V 1N 50/60Hz

19048537