



Catálogo
CATERING

Capítulo
PREPARACIONES

Modelo
SV-2-460/40 230-400V 3N 50/60Hz

19048539

DIMENSIONES

	<u>Artículo neto</u>		<u>Embalado</u>	
Largo	820	mm	880	mm
Fondo	600	mm	700	mm
Alto	1030	mm	1190	mm
Peso	155,000	kg	155,000	kg
Volumen	0,507	m3	0,733	m3

ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	1,50	kw
Tensión	230/400V	-3N
Cableado 230V Monofásico	2X1,5	+ T
Frecuencia	50/60	hz

ENVASADORA AL VACÍO SENSOR-PRO DE PIE, SV-2-460/40

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-2-460/40 230-400V 3N 50/60Hz

19048539