

Línea PEKÍN

Envasadoras de Vacío



PRODUCTO SIMILAR 309
 Consulte Página 310



DZ-300T



DZ-400T

Envasadora de Vacío Sobremesa

Consulte Bolsas de Vacío pág. **312**

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm
DZ-260T	1 x 260mm	8	10	230	480	39	285x390x55	350x510x390
DZ-300T	1 x 300mm	14	10	230	670	39	325x390x55	350x510x390
DZ-400T	2 x 400mm	20	10	230	1400	81	440x420x75	490x550x590

Características Técnicas

- La envasadora al vacío es la solución ideal para sellar herméticamente alimentos, líquidos, medicinas y muchos otros productos. Este dispositivo ofrece una potencia y una capacidad de vacío profesional, lo que ayuda a mantener los productos frescos durante más tiempo y protegerlos con influencias externas.
- El compacto diseño de esta envasadora de campana permite utilizarla perfectamente en comercios, hoteles, farmacias, laboratorios, etc.
- Panel de control muy intuitivo que permite ajustar precisamente el tiempo de envasado y sellado, así como la intensidad. Mediante las diferentes temperaturas de sellado podrás soldar tanto bolsas pequeñas y delgadas como grandes y gruesas.
- Posibilidad de envasar productos de distintos tamaños, incluso varios productos pequeños simultáneamente.
- Control total del proceso gracias al ajuste digital de los parámetros, la tapa transparente y la función de stop.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuómetro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Certificado CE.

IMPORTANTE:

Para evitar derrames de aceite por transporte las envasadoras se sirven de fábrica con un nivel de aceite inferior. Se debe rellenar el depósito antes de su puesta en marcha.