



**Envasadora al vacío de sobremesa BESSER VACUUM modelo EOS** con una longitud de soldadura de 320mm, bomba de vacío BUSCH 8m3, 20 programas de envasado + programa especial para líquidos. Una envasadora de alta calidad que nos dará un resultado inmejorable

## Catálogo de envasadoras al vacío industriales

ENVASADORA al vacío de sobremesa **BESSER VACCUM** modelo EOS con longitud soldadura 320mm ideal para todo tipo de negocios: cafeterías, hoteles, residencias, colegios, cuarteles, hospitales, restaurantes...

Envasadora al vacío por tiempo, con 10 programas personalizables, envase al vacío alimentos con líquidos gracias a la función Soft vacuum (opcional), ciclo de vacío y de soldadura automáticos, programe todas las acciones en el display gracias a la potente tarjeta madre, condimente sus alimentos con el marinado acelerado (opcional)

### Características técnicas

- Dimensiones máquina: 460 x 460 x 460 mm

- Peso: 36 kg
- Voltaje: 110 V, 60 Hz; 230 V, 50 Hz
- Consumo: 1,1 kW
- Estructura: acero inoxidable
- Funcionamiento: automático
- Dimensiones cámara: 330 x 330 x 215 mm
- Bomba: 8 m³/h, Busch
- Longitud barra de soldadura: 320 mm
- Display: LCD
- Número de programas: 20
- Barra con pistones
- Vacío final: 2,0 mbar
- Tapa con pistones
- Atmósfera protegida (opcional)
- Predisposición atmósfera protectora (opcional)
- Sensor de vacío (opcional)
- Vacío en bandejas GN (accesorio)
- Estante inclinado para líquidos (accesorio)
- peso: 36kgs
- Voltaje: 110 V-60 Hz / 230 V-50/60 Hz
- consumo: 1,1 kW
- Predisposición vacío en bandejas: incluido

Opcionales:

- Barra con corte de bolsa: 110€ PVP
- Barra doble soldadura: 88€ PVP
- Atmósfera protectora: 253€ PVP
- Estante inclinado para líquidos: 165€ PVP
- Soft air: 220€

**Ficha técnica:**

- Ancho: 460
- Profundidad: 460
- Altura: 460
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 330x330x215 mm (dimensions cámara)