

ENVASADORA AL VACIO PROFESIONAL BESSER VACUUM modelo TWISTER



3,050.00-€

2,288.02 €



Envasadora al vacío de sobremesa BESSER VACUUM modelo TWISTER con una longitud de soldadura de 520mm, bomba de vacío BUSCH 20m3, envasadora básica sólo se puede modificar vacío y tiempo de sellado . 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 TWISTER con longitud soldadura 520mm ideal para todo tipo de negocios: cafeterías, hoteles, residencias, colegios, cuarteles, hospitales, restaurantes...que quieran un básico sin complicaciones.

Lo que caracteriza al fabricante es la profesionalidad de sus productos y es esmero en sus acabados, esta máquina de vacío de campana permite lograr excelentes resultados profesionales, manteniendo una sencillez de uso característica de la línea "Easy". Podrá envasar directamente dentro de la campana en las cómodas bolsas o bandejas

gastronómicas mediante el uso del kit para vacío exterior.

- Ciclo de vacío y de soldadura automáticos
- Barras de soldadura extraíbles y cubeta redondeada para garantizar el mantenimiento, limpieza e higiene alimentaria
- Vacío externo en bandejas gastronómicas

Características técnicas

- Dimensiones máquina: 660X660X530 mm
- Peso: 78 kg
- Voltaje: 110 V, 60 Hz; 230 V, 50 Hz
- Consumo: 1,15 kW
- Estructura: acero inoxidable
- Funcionamiento: automático
- Dimensiones cámara: 530X530X235 mm
- Bomba: 20 m³ / h, DVP
- Longitud barra de soldadura: 520 mm
- Display: digit
- Barra con pistones
- Tapa con pistones
- Vacío en bandejas GN (accesorio)
- Estante inclinado para líquidos (accesorio)

Ficha técnica:

- Ancho: 660
- Profundidad: 660
- Altura: 530
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 530X530X235 mm (dimensiones cámara)