



Termoselladora industrial semiautomática Besser Vacuum modelo AUTO GAS.

Termoselladora automática de pie de Besser Vacuum ideal para obradores, industria alimentaria, tiendas de alimentación. Con generación de atmosfera protectora.

Las termoselladoras automáticas de Besser Vacuum son de alta gama, con un servicio postventa excelente.

Catálogo de termoselladoras industriales para industria alimentaria

Termoselladora industrial semiautomática Besser Vacuum modelo AUTO GAS.

Termoselladora semiautomática de pie de Besser Vacuum ideal para obradores, industria alimentaria, tiendas de alimentación. Con generación de atmosfera protectora.

Las termoselladoras semiautomáticas de Besser Vacuum son de alta gama, con un servicio postventa excelente.

Características técnicas

- Dimensiones máquina: 578x710x1440 mm
- Peso: 170 kg
- Voltaje: 230 V-50 Hz monofase / 230 V-50 Hz trifase
- Consumo: 2 kW
- Estructura: acero inoxidable
- Dimensiones de la bobina: 470 mm ø250 mm
- Dimensiones máximas de la barqueta: 420x280x100/150 h mm
- Número programas: 10
- Funcionamiento: semiautomático
- Ciclos por minuto: 5-10
- Molde fijo. incluido
- Bomba: 25/40 m³/h
- Vacío: SI
- Atmósfera protegida: SI
- Molde fijo: SI
- Molde con troquel de corte: SI

ACCESORIOS:

Recogida exceso film

Cajón profundo (150 mm)

Compresor silenciado 45 l/min (bomba 25 m³)

Molde fijo (1 cavidad) 400x280 mm

Molde fijo (2 cavidades) 280x190 mm (2x)

Molde fijo (3 cavidades) 280x120 mm (3x)

Molde fijo (4 cavidades) 190x130 mm (4x)

Diseño moldes personalizados (1 cavidad)

Diseño moldes personalizados (2 cavidades)

Diseño moldes personalizados (3 cavidades)

Diseño moldes personalizados (4 cavidades)

Molde superior con corte al ras (1 cavidad) 400x280 mm

Molde superior con corte al ras (2 cavidades) 280x190 mm (2x)

Molde superior con corte al ras (3 cavidades) 280x120 mm (3x)

Molde superior con corte al ras (4 cavidades) 190x130 mm (4x)

Diseño molde y contramolde personalizados con corte a ras (1 cavidad)

Diseño molde y contramolde personalizados con corte a ras (2 cavidades)

Diseño molde y contramolde personalizados con corte a ras (3 cavidades)

Diseño molde y contramolde personalizados con corte a ras (4 cavidades)

Besser Vacuum produce y distribuye una amplia gama de termoselladoras diseñadas para el sector de la gastronomía, de los restaurantes profesionales, de la industria alimenticia y la agroindustria. La variedad de equipos incluye termoselladoras compactas que tienen sólo la función de sellado, y están dedicadas a las pequeñas empresas, y termoselladoras con charola para vacío y atmósfera protectora, ideales para la producción industrial.

En equipoh estamos a tu disposición para poder prescribir la termoselladora industrial que mejor se adapte a tus necesidades. Puedes contactarnos por teléfono al 630 668 204 o mediante mail: contacto@equipoh.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 578x710x1440 mm