



Termoselladora profesional Besser Vacuum modelo RA 200.

La gama incluye termoselladoras compactas con función de solo sellado, dedicadas a pequeñas actividades.

Ideal para hostelería, tiendas de alimentación, pollerías.

Catálogo de termoselladoras industriales

Termoselladora profesional Besser Vacuum modelo RA 200.

La gama incluye termoselladoras compactas con función de solo sellado, dedicadas a pequeñas actividades.

Ideal para hostelería, tiendas de alimentación, pollerías.

Las termoselladoras de Besser Vacuum están diseñadas para los sectores de la gastronomía, la hostelería profesional y la industria agroalimentaria.

La gama AR incluye termoselladoras compactas con función de solo sellado, dedicadas

a pequeñas actividades y modelos con sistema de vacío y atmósfera protectora (MAP), ideales para producción artesanal e industrial.

Características técnicas

- Dimensiones máquina: 275x580x600 h mm
- Peso: 12 kg
- Voltaje: 110 V-60 Hz 220/230 V-50 Hz
- Consumo: 0,6 kW
- Estructura: acero inoxidable
- Funcionamiento: manual
- Dimensiones de la bobina: 200 mm
- Dimensiones máximas de la barqueta: 260x190x100 h mm
- Molde fijo. incluido.
- Molde personalizado: sobre pedido.

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): 275x580x600 h mm