

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO
barra cm.35 LAVEZZINI OPTIMA cm.46x52x42H - MONOFASE
220V kW.

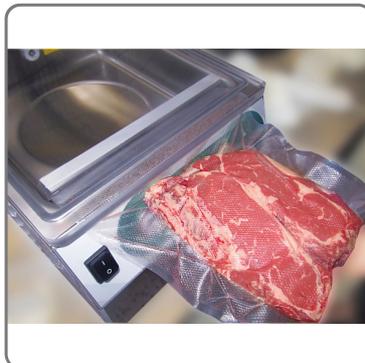
1



vedi prodotto online

CODICE: **OPTIMA**
 MARCA: **LAVEZZINI**

	Pannello comandi digitale con vuoto in processo (VAC STOP - RAPID SEALING) Simplified digital control panel (one program - vac stop - Rapid sealing)
	Vasca inox con angoli stondati senza salature interne Entirely polished stainless steel vacuum chamber, with internal rounded corners
	Barre saldanti estraibili Removable sealing bars
	Connessione per attacco gastrovac Connection for the gastrovac system
	Carter apribile a 90° 90° openable carter
	Pannello comandi a totale tenuta contro umidità Waterproof control Panel
	Set tavole di riempimento in polietilene Polyethylene filling squares set



SOLUZIONI FOODSERVICE

- Dimensioni d'ingombro mm. 460x520x420 H
- Dimensioni camera 360x400x190H
- Barra saldante mm.350
- Pompa del vuoto Q = 10 m³/h-OIL
- Vasca stampata con angoli raggiati senza saldature interne
- Sollevamento coperchio manuale
- Peso Kg.38
- Assorbimento W 1000
- Alimentazione 230 V/50-60 Hz

Rappresentano la linea d'ingresso al mondo professionale del confezionamento a campana. Ideali per svariati settori d'applicazione si caratterizzano in particolare per l'ottima qualità costruttiva, le elevate prestazioni e per un posizionamento economico di mercato estremamente vantaggioso. Dotate di un'elettronica di precisione ma nello stesso tempo di semplice utilizzo, sono in grado di operare con sacchetti di svariate tipologie, in contenitori esterni e addirittura in aspirazione esterna a mezzo buste goffrate. Totalmente in acciaio inox, dotate di vasche stondate e prive di saldature interne con barre saldanti estraibili di serie sono in grado di garantire alla piccola-media azienda super prestazioni al miglior prezzo di mercato in assoluto

E' CONSIGLIATA LA SOSTITUZIONE DELL'OLIO POMPA CON FREQUENZA ANNUALE (maggiore se utilizzo intensivo o con prodotti caldi)