

RQVP400

Pakowarka próżniowa komorowa | listwa 390+390 mm | pompa 20 m³/h | 1,5 kW | 485x530x500 mm | RQVP400

Obróbka mechaniczna > Pakowarki próżniowe



Opis

- Komorowa pakowarka próżniowa przeznaczona jest do pakowania szerokiej gamy produktów spożywczych, by dłużej zachowywała świeżość
- Pakowarka znajdzie swoje zastosowanie w przeróżnych lokalach, a zwłaszcza w sklepach spożywczych i przemysłowych, marketach, restauracjach, hotelach itp.
- Urządzenie nadaje się także do marynowania potraw
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Transparentna pokrywa z tworzywa ABS umożliwiającą kontrolę procesu pakowania, a jej wypukły kształt umożliwia pakowanie niewymiarowych produktów
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Automatyczny proces pakowania oraz możliwość regulacji czasu zgrzewania oraz czasu próżni
- Cyfrowy wyświetlacz oraz tarczowy manometr
- Uszczelka zapewnia wysoki poziom szczelności
- 3-poziomowy wybór temperatury zgrzewania
- Zakres czasu próżni 0 – 99 s
- Zakres czasu zgrzewania 0 – 3,5 s
- Wydajna pompa zapewnia krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Łatwy w obsłudze cyfrowy panel sterowania
- 4 gumowe nóżki zapewniające stabilność urządzenia

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	485x530x500
Wymiary komory [mm]	430x420x75
Długość listwy zgrzewającej [mm]	390+390
Pompa próżniowa [m ³ /h]	20
Moc [kW]	1,5
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	71

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.