

## КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ ESO CAM400E

SKU: CAM400E



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Мощность Kw                       | <u>1,1 kW (1,5 HP)</u>       |
| Источник питания                  | <u>230V/1N/50-60Hz</u>       |
| Сварочная планка                  | <u>400 mm</u>                |
| насос вакуума                     | <u>20 m³/h</u>               |
| Макс. достижимый вакуум           | <u>98%</u>                   |
| Полезные размеры колокола         | <u>410 x 450 x 220(h)</u>    |
| размеры станка (л x ш x ч - мм)   | <u>510 x 560 x 450(h) mm</u> |
| вес нетто (кг)                    | <u>60</u>                    |
| вес брутто (кг)                   | <u>67</u>                    |
| размеры упаковки (л x ш x ч - мм) | <u>600 x 650 x 680(h) mm</u> |
| Объем упаковки (м3)               | <u>0.265</u>                 |

Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP. Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

