

PROFI 3



**Sigillatura
perfetta**



**Dimensioni
compatte**



**Semplicità
d'utilizzo**

Versatile, semplice e compatta

La termosigillatrice per alimenti e vaschette più grande della linea, può adottare vaschette di varie dimensioni fino alla misura massima di mezzo gastronorm. Stampi intercambiabili e disegnabili a seconda delle vaschette che si utilizzano, possono essere a foro unico o multi foro. Vi è inoltre la possibilità di adottare vaschette multi comparto, anch'esse disegnabili a seconda delle esigenze. Profi 3 assicura una sigillatura perfetta anche in presenza di sostanze grasse o unte. La piastra saldante è costruita in un'unico pezzo, piatta con molle sul retro, garantisce una saldatura perfetta ed uniforme, adattandosi a tutte le misure dei ripiani; inoltre il ripiano d'appoggio alla base consente di depositare comodamente gli stampi inutilizzati.



Profi 3 è ideale per:



Supermercati



Piccole gastronomie



Fast-food



Ristoranti d'asporto

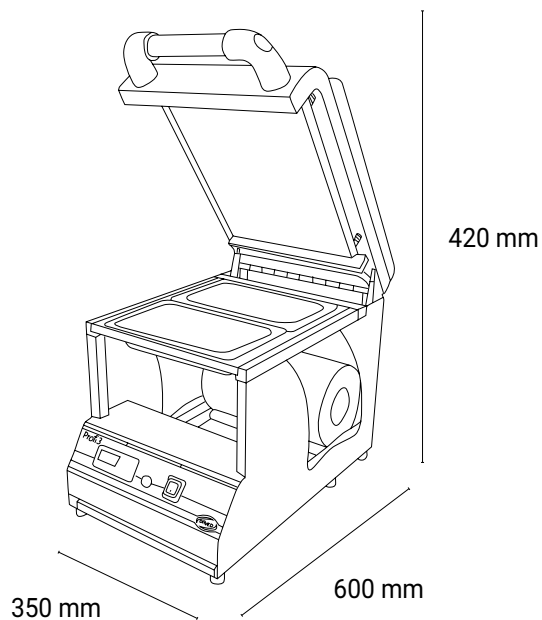
Metodi di confezionamento



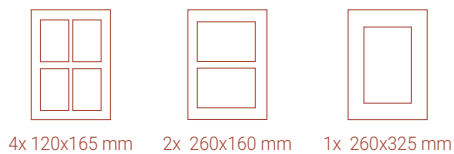
Solo sigillatura

Caratteristiche tecniche

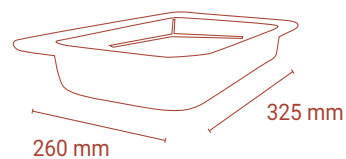
- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 350x600x420h mm
- > Peso: 25 kg
- > Potenza max assorbita: 1650 W
- > Tensione: 230V 50/60Hz




Ripiani




Dimensioni max vaschette



Dotazioni di serie

 1 stampo standard a scelta incluso

Optional su richiesta

 Stampo a scelta

Accessori abbinabili



Bobina film trasparente



Vaschette Gastronorm