

THERMOSCELLEUSES

Profi 3

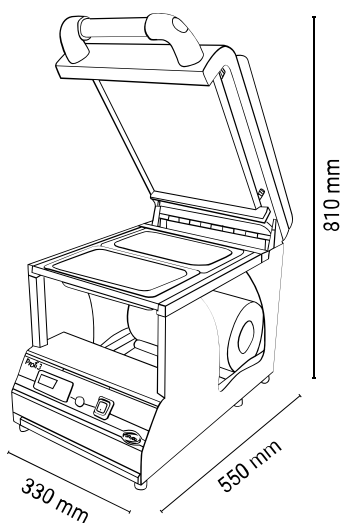
La plus grande thermoscelleuse pour aliments et barquettes de la ligne peut adopter des barquettes de différentes tailles jusqu'à la taille maximale d'un demi-gastronorme.

Les moules interchangeables, qui peuvent être conçus en fonction des plateaux utilisés, peuvent être à un ou plusieurs trous.

Vous avez également la possibilité d'adopter des plateaux à sections multiples, qui peuvent également être conçus en fonction de vos besoins.



Caractéristiques techniques



PEUT CONDITIONNER

Liquides

Solides

Déliçats

CARROSSERIE
Acier inoxydable

DIMENSIONS
330x590x410h mm

POIDS
23,5 kg

TENSION
220-240V / 50-60Hz - 1650W

**PUISSANCE MAXIMUM
ABSORBÉE**
1650 W

ÉTAGÈRES STANDARD
4x 120x165 mm - 2x 260x160
mm - 1x 260x325 mm

INSTALLATION
banc

Détails



Lame coupe film



Design compact



Soudure uniforme

Équipements fournis

SUR DEMANDE



Système de luge



Moules personnalisés