

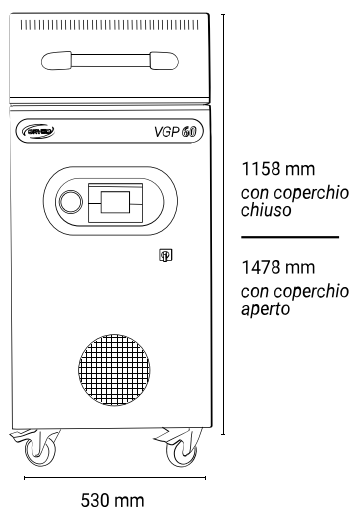
THERMOSCELLEUSES

VGP 60

Scelleuse à chaud pour aliments et atmosphère modifiée sous vide, pour emballage en barquettes. Vgp 60n est entièrement construit en acier inoxydable et se caractérise par son extrême rapidité d'emballage et sa facilité d'utilisation. Equipé d'un écran tactile avec 10 programmes, il atteint un niveau de vide allant jusqu'à 100% et permet l'introduction de gaz inerte jusqu'à 110% sans l'utilisation du compresseur.



Caractéristiques techniques



PEUT CONDITIONNER

Liquides

Solides

Déliçats

CARROSSERIE
Acier inoxydable

POMPE À VIDE
60mc/h

DIMENSIONS
497x769x1158h mm

DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE
380 x 305 x 126h mm (max ½ Gastronorm tray)

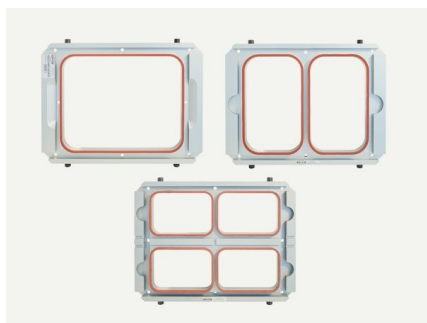
POIDS
155 Kg

TENSION
400V 50/60Hz 3PH 2900W

MOULES STANDARD
1 x ½ Gastronorm (325x260 mm), 2 x ¼ Gastronorm (160x260 mm), 4 x 1/8 Gastronorm (165x120 mm), others upon request

INSTALLATION
sur roues

Détails



Moules interchangeables



Coupe rognures périmètre



Panneau tactile

Équipements fournis



Système sensoriel



Écran tactile



Multiprog 10
programs



Gaz sous vide



Ultra vide



Gaz ultra



Porte-rouleau de
frein



Compresseur
Booster

SUR DEMANDE



Système de luge



Moule de coupe