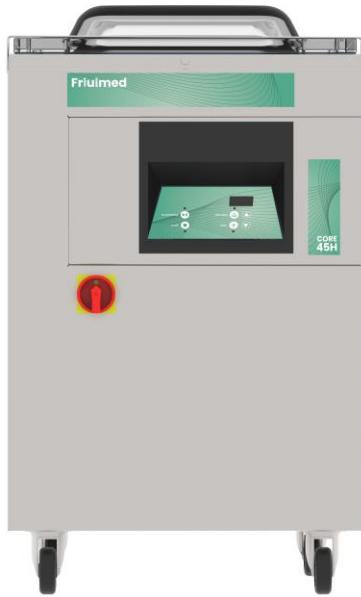


CARATTERISTICHE



- Pompa standard DVP a ricircolo d'olio 25 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 456 mm (Standard) o doppia barra saldante da 456 (Opzionale), con doppia saldatura. Facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca orizzontale AISI304;
- 20 programmi utente editabili;
- 1 ciclo specifico per contenitori sottovuoto;
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out";
- Avviso di necessità di cambio olio, azzerabile;
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- Coperchio in PMMA trasparente ad elevato spessore, con bordi arrotondati. Apertura automatica a fine ciclo;
- Sistema di abbassamento del coperchio in posizione di riposo mediante blocco coperchio;
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura della carcassa;
- Ripiani PE per posizionamento del prodotto e velocizzazione ciclo.

DESCRIZIONE

Il modello della linea CORE realizzato totalmente in acciaio inox AISI304, con pannello comandi digitale, equipaggiabile con doppia barra saldante e impianto di immissione di gas inerte, è caratterizzato da estrema robustezza, semplicità d'uso e cura dei dettagli. Lo standard di qualità e di affidabilità della confezionatrice e dei suoi componenti è frutto della ultraventennale presenza e larga diffusione sul mercato globale di questo modello, in tutti gli ambiti e tutti i settori.

OPZIONALI DISPONIBILI

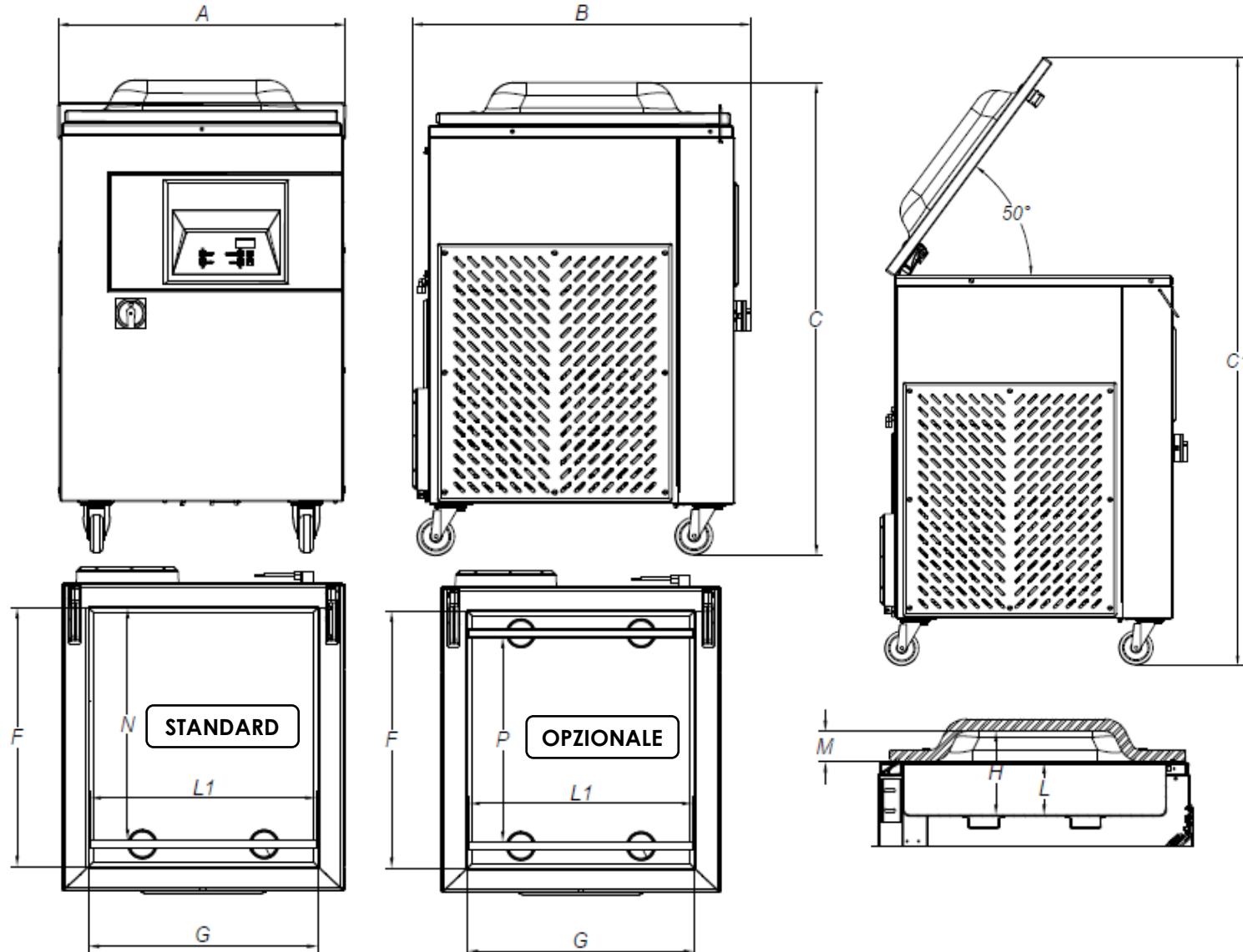
- 1) DOPPIA BARRA SALDANTE
- 2) GAS+SOFTAIR+DEGAS MANUALE: immissione di gas inerte con 2 ugelli per ogni barra saldante e sistema "Gasplus", che permette di raggiungere valori fino al 90% di gas inerte per prodotti estremamente sensibili allo schiacciamento e rientro aria lento "Softair";
- 3) TAGLIO BUSTE
- 4) FILTRO POLVERI: cattura le polveri leggere, come la farina, garantendo il mantenimento delle prestazioni e dell'efficienza della pompa.



BARRA SALDANTE 456mm
POMPA 25 m³/h

ACCESSORI (NON INCLUSI)

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill"; buste goffrate;
- Ripiano inclinato inox per confezionamento liquidi;
- Contenitori sottovuoto in acciaio inossidabile;



DATI TECNICI

Lunghezza barra saldante L1	mm 456
Portata nominale pompa	m³/h 25
Pressione finale	mbar 2
Dimensioni massime camera a vuoto FxGxH	mm 551x487x175
Spazio utile camera a vuoto N (P)	mm 495 (438)
Profondità vasca L	mm 110
Volume camera a vuoto	Lt 47
Potenza nominale	kW 1,2
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz 220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cavo alimentazione e spina	2m + IEC / Schuko
Materiale corpo macchina	Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca	Acciaio inox (AISI304)
Materiale del coperchio	PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo AxBxC	mm 612x720x1007
Altezza massima con coperchio aperto C1	mm 1430
Distanze tra gli appoggi DxE	mm /
Peso (con ripiani)	kg /
Rumorosità	dB(A) <70
Temperatura d'impiego (min-max)	°C 12-40