



Puntos de venta



Laboratorios



Restaurantes

Ideal para todo tipo de productos poco voluminosos.

Adecuada para producciones muy pequeñas.

Indicada para laboratorios, cocinas y puntos de venta con muy poco espacio.

La **EVT-14** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



IV y V
Gama



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Tarros
de conserva



Café



Turrone



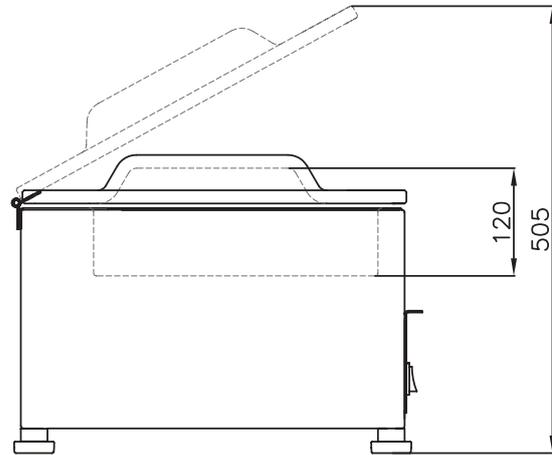
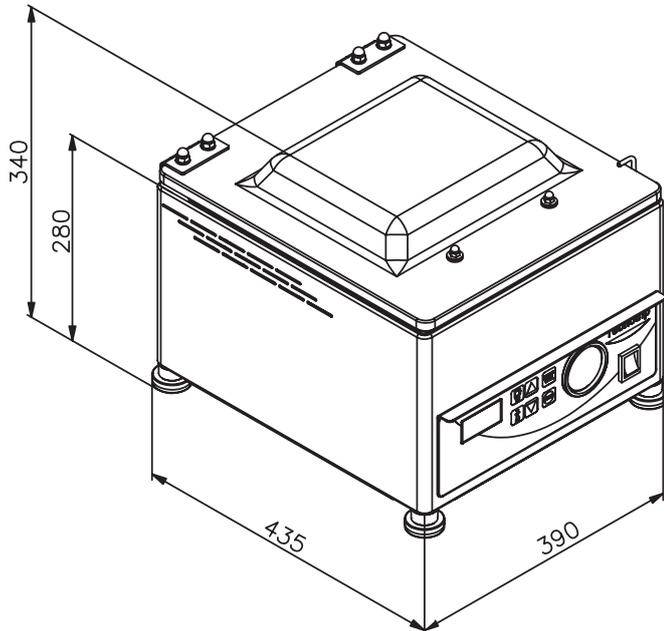
Bollería



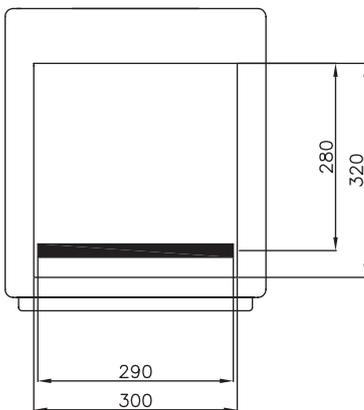
Non-Food

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



Barras de soldar



Programas de envasado



Vacío



Sellado

Tipos de soldadura



SS
Soldadura simple

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 390x435x340
Dimensiones cámara/mm: 300x320x120
Ciclos/min: 1/2
Potencia/Kw: 0,25
Conexión eléctrica: 220V 50/60Hz 1ph
Peso/kg: 35

Equipamiento

Bomba de vacío: 8m³/h
Programador digital: Sistema Compact
Soldadura: SS

Información sobre programador digital

Control de vacío por tiempo
Control de soldadura por tiempo
Control soldadura
Paro manual de vacío
**ver descripciones en la web*

Accesorios y consumibles

Embolsadores
Bolsas de vacío