



Obradores
y fábricas



Centros
de envasado



Catering

Ideal para todo tipo de productos y especialmente precocinados.

Adecuada para medianas y grandes producciones.

Indicada para todos los sectores, en los que se requiera conservación de los productos, buena presentación y facilidad de almacenamiento y limpieza.

Las **TSB-AC-70** y **TSB-AC-175** son ideales para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Café



Bollería

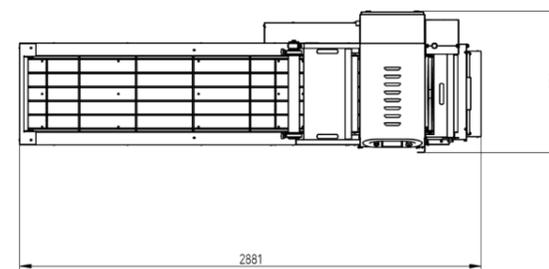
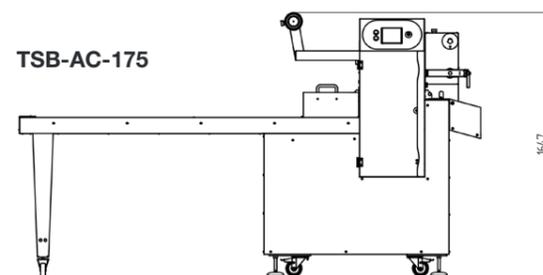
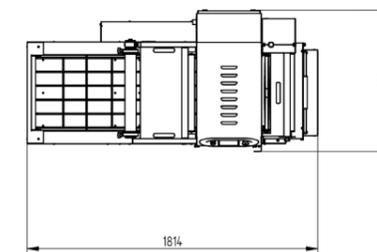
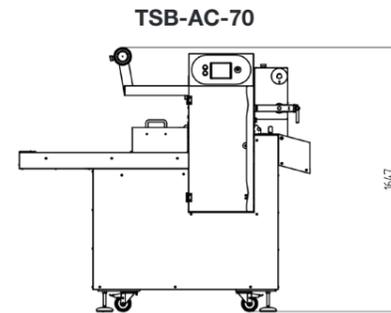


Non-Food



TSB-AC-175

TSB-AC-70



Para envases preformados

Tamaño máximo de bandeja



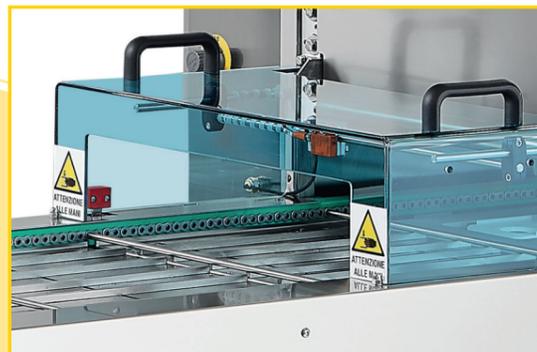
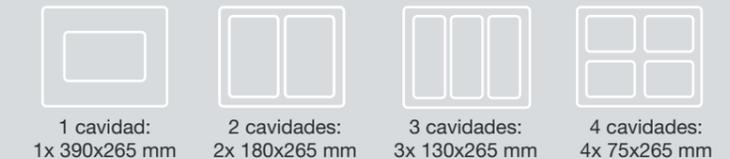
Programas de envasado



Gas



Moldes



Termoselladoras automática al vacío (o sin), para envases preformados. Envasado al vacío con atmósfera modificada o con vacío y efecto skin, para conseguir una mayor conservación, una mejor presentación, así como facilidad de almacenaje y transporte.

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE

Datos técnicos

	TSB-AC-70	TSB-AC-175
Dimensiones exteriores/mm:	1820x890x1650	2890x890x1650
Área de carga:	2x700	5x1750
Dimensiones máx. bobina/mm:	diámetro: 300/ancho mínimo/máximo: 430/470mm	diámetro: 300/ancho mínimo/máximo: 430/470mm
Ciclos/min:	2-10	2-10
Consumo aire:	9/12 NI/min	9/12 NI/min
Potencia/Kw:	4	4
Conexión eléctrica:	400V 50Hz 3Ph	400V 50Hz 3Ph
Peso/kg:	400	490

Equipamiento

Bomba vacío: 100 m³/h
Programador digital
Gas

Información sobre programador digital

Vacío por sensor
Multiprograma
Inyección de gas
Vacío + gas
Ultra vacío
Ultra gas

Accesorios y consumibles

Bandejas y film

Tecnotrip, S.A.

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España
Tel.: +34 93 735 69 69
WhatsApp: 695 781 799
tecnotrip@tecnotrip.com