Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

RET2

Tanque retráctil manual



Obradores y fábricas

Ideal para mejorar la presentación y contraer la sangre en piezas de carne.
Adecuada para pequeñas producciones.
Indicada para mataderos y pequeñas fábricas de embutidos.

El **RET-2** es ideal para:

Quesos
Embutidos
Carnes

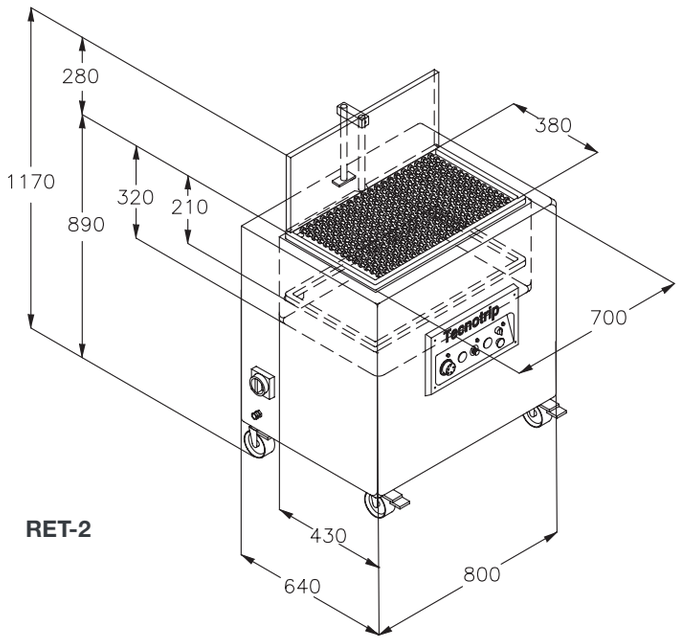
Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

RET2

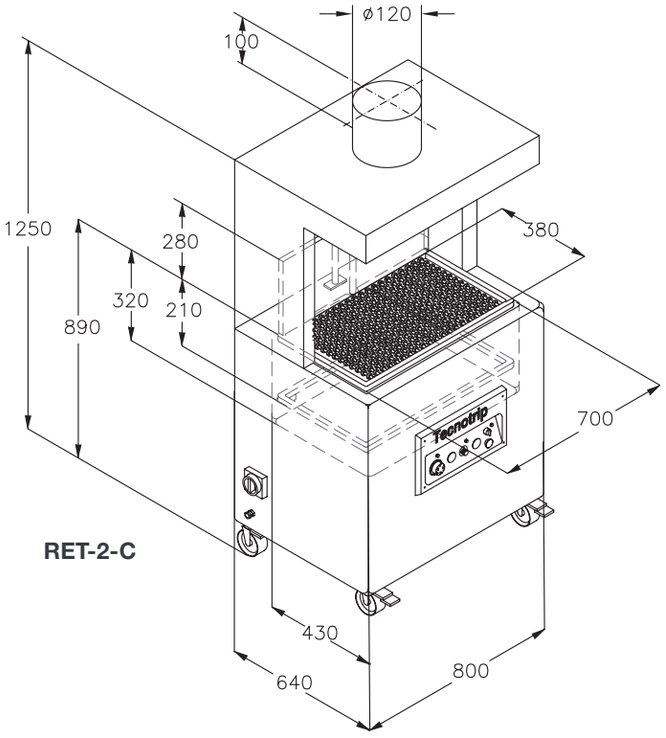
Tanque retráctil
manual

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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



RET-2



RET-2-C

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE
Entrada y salida del producto: manual
Calefacción agua: eléctrico

Datos técnicos

Modelo:	RET-2	RET-2-C
Dimensiones exteriores/mm:	800x640x1170	800x640x1250
Dimensiones cámara/mm:	700x380x210	
Potencia/Kw:	8	
Conexión eléctrica:	220/380V 50/60Hz 3ph	
Peso/kg:	120	
Capacidad agua/Ltr:	75	
Temperatura agua:	100ºC	

Equipamiento

Programador analógico
Campana: RET-2-C (opcional)

Información sobre programador analógico

Regulador de temperatura de agua
Regulador dle tiempo de inmersión
**ver descripciones en la web*

Accesorios y consumibles

Bolsas retráctiles

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

youtube

tecnotrip.com