Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

RETA-4

Tanque retráctil automático



Obradores y fábricas

Ideal para mejorar la presentación y contraer la sangre en piezas de carne.

Adecuada para grandes producciones.

Indicada para sincronizar con líneas de envasado automático.

El **RET-A-4** es ideal para:

Quesos

Embutidos

Carnes

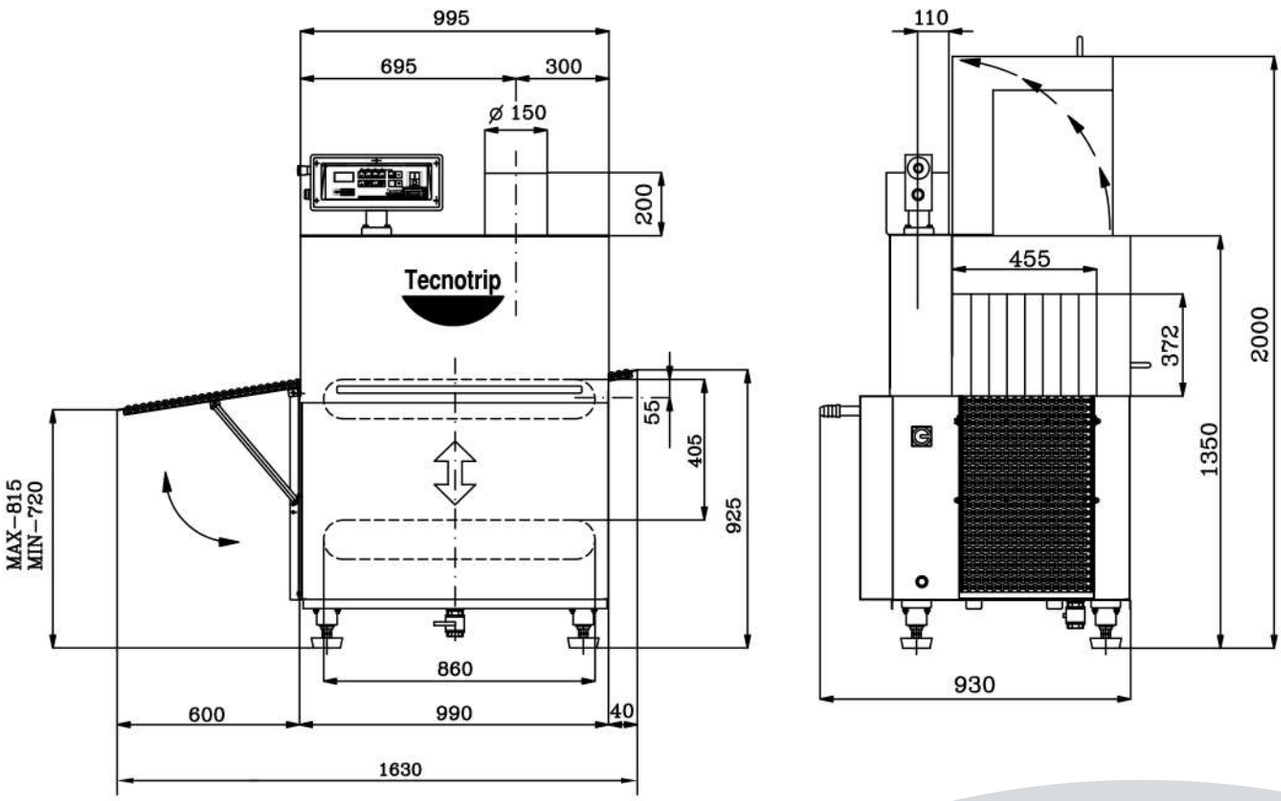
Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

RETA-4

Tanque retractil
automático

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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



Sincronizable con los modelos de envasadoras

EVA-9-11, EVD-A-20, EVC-26 y EVC-27

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE
Entrada y salida del producto: automático
Calefacción agua: eléctrico-vapor

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 1730x930x1590
Dimensiones cámara/mm: 870x440x285
Potencia/Kw: 30
Aire comprimido/bar: 6
Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg: 273
Capacidad agua/Ltr: 200
Temperatura del agua: 100ºC

Equipamiento

Programador digital: Sistema CD
Campana

Información sobre programador digital

30 programas a seleccioar
Selector de entrada de producto
Selector tiempo de entrada inmersión
Selector tiempo escurrido de agua
Selector tiempo de descarga
Parar el ciclo
Selector de ciclo
**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