Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

VM

Bombos-Amasadoras al vacío

VAKONA® QUALITÄT



Obradores y fábricas

Catering

Ideal para amasar, mezclar y masajear.
Adecuada procesado de la carne, embutido, comidas preparadas...
Indicada para todas las producciones, en función del modelo.

Los **VM** son ideales para:

Embutidos

Carnes

Pescados y mariscos

IV y V Gama

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

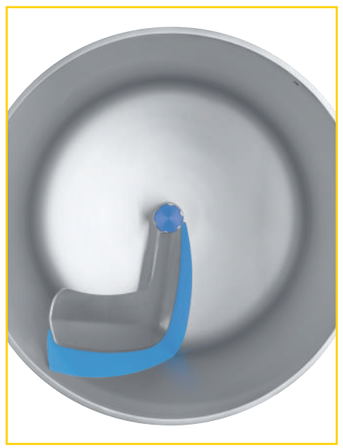
tecnotrip.com youtube

Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Distribuidores de Vakona en España.

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

VM
Bombos-Amasadoras
al vacío refrigerados



Brazo giratorio



VM-60/220



VM-300



VM-750

Características

Bomba de vacío de alta capacidad
Sistema automático para intervalos de respiración
Brazo de amasar con sticks y rascador extraíbles
Inclinación del bombo para descarga completa
Movil sobre 4 ruedas (2 de ellas multidireccionales con freno)
Motor 2 velocidades

Datos técnicos	**60**	**100**	**125**	**150**	**220**	**250**	**300**	**350**	**400**	**500**	**750**
Capacidad/ltr:	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750
Capacidad de carga máx./Kg:	5-40	10-75	10-90	15-110	25-160	25-160	30-210	25-245	25-280	50-350	50-525
Potencia/Kw:	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8
Conexión eléctrica:	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PP H	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PPH
Margen de vacío/%:	90	90	90	90	90	95	95	95	95	95	95
Medidas exteriores/mm:	115X65X120	120X70X125	120X70X130	120X70X136	130X80X140	130X80X150	140X110X235	140X110X240	140X110X245	160X120X270	225X145X300
Peso/Kg:	110	130	140	150	180	240	370	390	415	500	850

Equipamiento

Programador digital
Brazo amasador
Elevador hidraulico
Variador velocidad
Inclinación eléctrica del bombo

Programador digital

20 programas
Tiempos de rotación del bombo
Tiempos de reposo del bombo
Intervalos de respiración automáticos
Tiempos paro final del programa
Paro de emergencia sin afectar a los tiempos de proceso del programador
Activación del vacío a voluntad independientemente del programa
Consulta de los tiempos transcurridos en cada función
Selección valor de vacío