



Electrolux

envasadoras al vacío
Envasadora de mesa - 8 m³/h

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

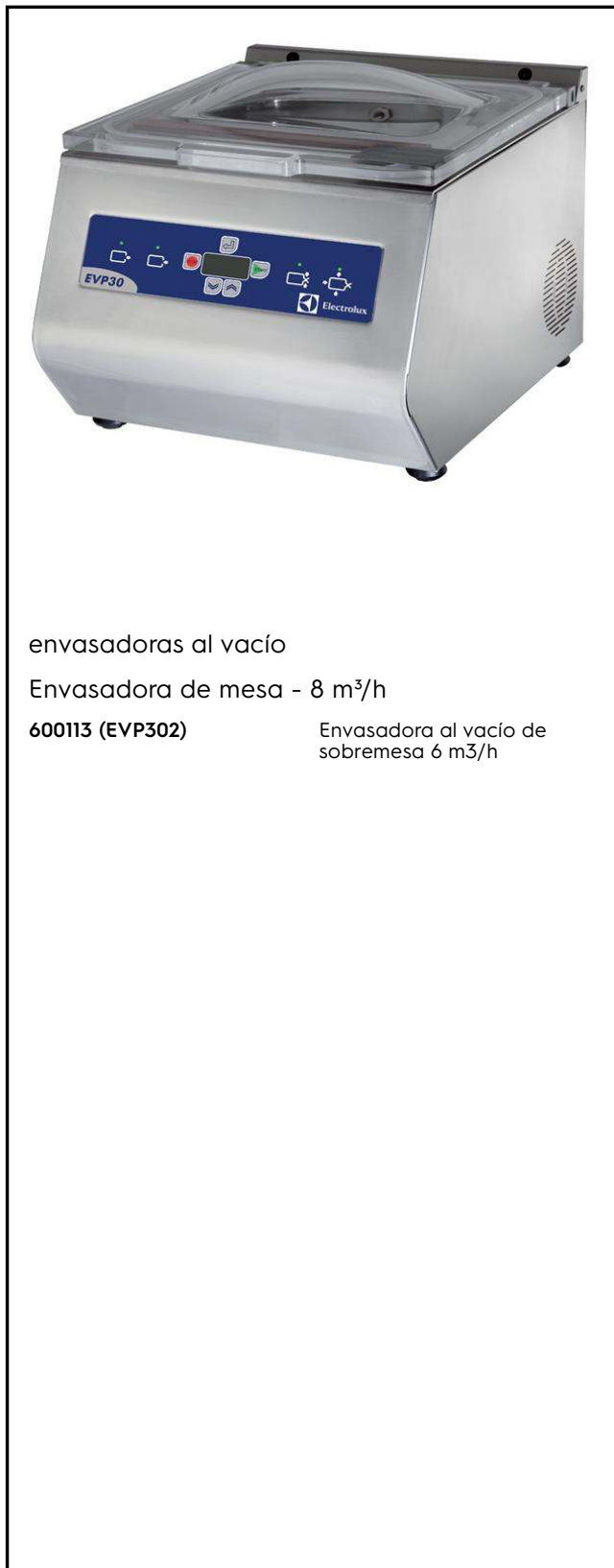
SIS #

AIA #



Electrolux

envasadoras al vacío
Envasadora de mesa - 8 m³/h



envasadoras al vacío

Envasadora de mesa - 8 m³/h

600113 (EVP302)

Envasadora al vacío de
sobremesa 6 m³/h

Características técnicas

- El panel de control digital permite seleccionar entre 10 programas para cumplir con todas las posibles necesidades del usuario, garantizando un óptimo vacío y sellado para cualquier tipo de producto.
 - los programas desde el P1 al P4 están compuestos de 4 valores regulables (vacío, extra vacío, gas y sellado)
 - el programa P5 es para un "vacío externo", que se utiliza para eliminar el aire a través de parámetros, vacío y extra vacío
 - t1, t2, t3 son funciones avanzadas: ciclo para infusiones o marinado de alimentos, compresión para ablandar la carne, tiempo de sellado para bolsas de vacío que contienen productos líquidos o papillas.
 - Srl, Sr2 son programas especiales, para la limpieza de la bomba y un ciclo de prueba
- Para asegurar la simplicidad de uso y maximizar la fiabilidad de la máquina, la placa electrónica detecta el mal funcionamiento electrónico, el color y nivel de aceite y si ha habido fallos durante el proceso de vacío.
- Modelo en conformidad con las normativas internacionales de higiene y limpieza.
- Se puede equipar con un adaptador (disponible como accesorio) para permitir el proceso de vacío en contenedores externos o conectar aparatos a través de los tubos de los contenedores externos a la válvula de succión.
- Sistema de seguridad que protege a la máquina en caso de sobrecalentamiento de las barras de sellado.
- Barra de sellado de 310 mm.
- Microprocesador que controla automáticamente el porcentaje exacto de presión negativa que se necesita para que sea eliminado todo el aire.
- Indicador luminoso por mal funcionamiento durante el proceso de vacío.

Construcción

- Los residuos de líquidos o de aceite se pueden eliminar del tanque de la bomba utilizando el programa acondicionado para ello CP (recomendado para después de largos periodos de inactividad de la máquina).
- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Unidad dotada con una cubierta en Plexiglass transparente.
- Cámara de presión con esquinas redondeadas.

accesorios opcionales

- Kit adaptador para envasadora PNC al vacío externa. Sólo para 650008 ☐
envasadoras de 6, 10 y 20 m³/h
- Mesa inclinada para envasar PNC líquidos para envasadoras al 650009 ☐
vacío de 6 y 10 m³/h

Aprobación: _____

Eléctrico**Suministro de voltaje**

600113 (EVP302)	220 V/1N ph/50/60 Hz
Total vatios	0.7 kW

Info

Bomba	8 m ³ /h
Dimensiones externas, alto	345 mm
Dimensiones externas, ancho	390 mm
Dimensiones externas, fondo	502 mm
Peso neto:	33