

# EMPACADORAS AL VACIO

2017-01, ver 02 .

## **DAKOTA 300, Bomba de vacío de 12m<sup>3</sup>/h** Empacadora al vacío sobre mostrador



### Descripción:

Las empacadoras al vacío **KRAMER**, son ideales para detener eficientemente el deterioro natural de los alimentos extendiendo su vida útil, ayudan a conservar la frescura y reducen la pérdida de producto por merma al evitar pérdida de humedad.

### Características:

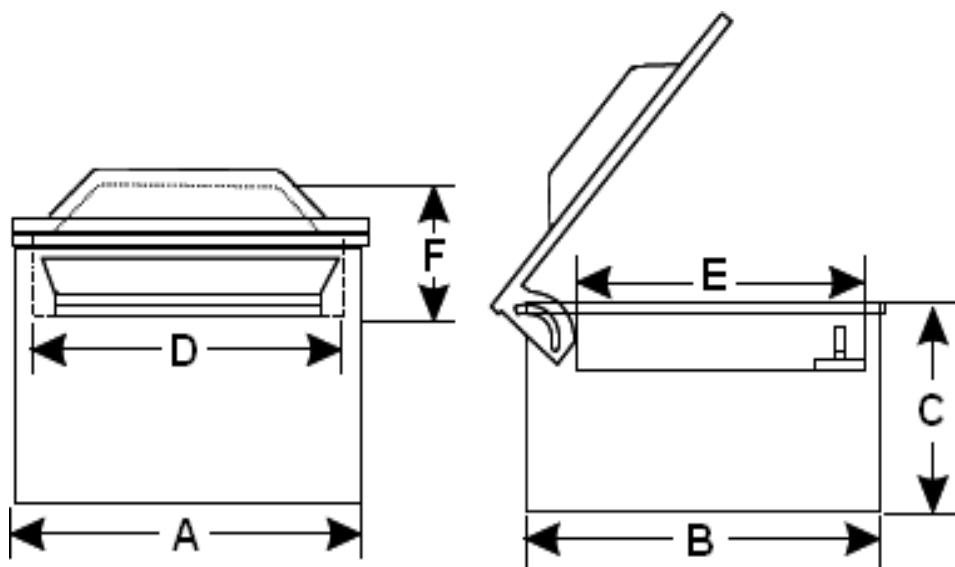
- **Tapa amortiguada**, fabricada en metacrilato transparente altamente resistente.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.

**KRAMER**  
FOOD EQUIPMENT

## Especificaciones técnicas:

Modelo	<b>DAKOTA 300</b>
Tipo	<b>Sobre mostrador</b>
Numero barra de sellado	<b>1</b>
Dim. barra de sellado	26 x 0,8 cm
Dim. cámara	29 x 39 x 13 cm
Cap. bomba de vacío	<b>12 m<sup>3</sup>/h</b>
Alimentación	120 V AC @ 60 Hz
Potencia	<b>243 W</b>
Tiempo del ciclo	10 a 30 s
Material de construcción	<b>Acero Inoxidable</b>
Peso bruto	30 kg
Dim. empaque	35 x 52 x 45 cm

## Dimensiones:



### DAKOTA 300

A	35 cm
B	50 cm
C	34 cm
D	29 cm
E	39 cm
F	13 cm