

EMPACADORAS AL VACIO

2021-12, ver 03.

DAKOTA 500 con bomba de 20m3



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:

- Empacadoras al vacío de piso con ruedas.
- **Tapa amortiguada**, fabricada en metacrilato transparente altamente resistente.
- **Nuevo sistema para cierre de la tapa**, el cual alarga la vida útil de los amortiguadores.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.

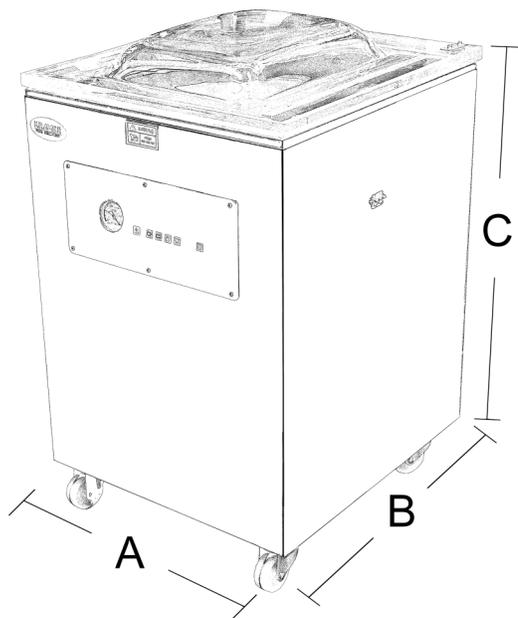
*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Especificaciones técnicas:

Modelo	DAKOTA 500 - 1	DAKOTA 500 - 2
Tipo	Piso	
Numero barra de sellado	1	2
Dim. barra de sellado	50 x 1,5 cm	
Dim. cámara	53 x 53 x 7 cm	
Cap. bomba de vacío	20 m³/h	
Alimentación	120 VAC, 60 Hz, 10 W	
Consumo de corriente	17,5 Ah	
Potencia	900 W / 1,2 HP	
Revoluciones	3400 r/min	
Tiempo del ciclo	5 ~ 99 s	
Material de construcción	Acero Inoxidable 304	
Peso bruto	120 kg	
Dim. empaque	68 x 75 x 107 cm	

Dimensiones:



A	58 cm
B	65 cm
C	90,5 cm

*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso