

EMPACADORAS AL VACIO

2018-10, ver 02 .

DAKOTA 600



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:

- Empacadora al vacío semi-industrial, de piso.
- Tapa amortiguada, fabricada en metacrilato transparente altamente resistente.
- Robusta estructura en acero inoxidable de fácil limpieza
- Diseño elegante y estructura compacta es adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Especificaciones técnicas:

Modelo	DAKOTA 600 – 1		DAKOTA 600 - 2	
Barras de sellado	1		2	
Dimensiones barra de sellado	60 x 1,3 cm			
Dimensiones Cámara	62 x 62 x 9,5 cm			
Capacidad Bomba de vacío	20 m ³ /h	2 x 20 m ³ /h	2 x 20 m ³ /h	2 x 20 m ³ /h
Alimentación	Monofásica de 120VAC / 60Hz	Monofásica de 120VAC / 60Hz	Trifásica de 220VAC / 60Hz	Trifásica de 220VAC / 60Hz
Potencia	900 W ~ 1,2 HP	2 x 900 W ~ 2 x 1,2 HP	2 x 900 W ~ 2 x 1,2 HP	2 x 900 W ~ 2 x 1,2 HP
Corriente de Trabajo	15 A	27 A	10 A	10 A
Corriente Arranque	17 A	36 A	12 A	12 A
Tiempo del ciclo	10 a 40 s			
Material de construcción	Acero Inoxidable 304			
Peso bruto	156 kg	168 kg		
Dimensiones del empaque	72 x 68 x 107 cm			

Dimensiones:



KRAMER
FOOD EQUIPMENT

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