

VAC100U

Confezionatrice sottovuoto a campana per grandi derrate alimentari

Il modello VAC 100 U è caratterizzato da una grande vasca ed una grande campana che si accoppiano formando un enorme camera per vuoto adatta a contenere molte buste di piccole dimensioni oppure grandi derrate alimentari. Le tre barre saldanti sono disposte ad "U", ciò costituisce la soluzione ideale per confezionare numerose piccole buste in un unico ciclo o grandi singole pezzature di carne. E' ideale per caseifici, salumifici, impianti di macello, e per chiunque abbia grandi pezzi da confezionare sottovuoto.



Caratteristiche tecniche

Larghezza macchina	1.500 mm
Profondità macchina	850 mm + maniglia 80 mm
Altezza macchina	1.190 mm
Larghezza utile camera vuoto	1.370 mm
Profondità utile camera vuoto	710 mm
Altezza utile camera vuoto	370 mm = 120 mm vasca + 250 mm campana
Barre saldanti a "U"	1.325 mm frontale + n° 2 x 640 mm laterali parallele
Pompa vuoto	300 Mc/h
Alimentazione elettrica	380-400 V 3ph+N 50/60 Hz
Potenza assorbita:	6800 W
Peso:	378 Kg

Caratteristiche standard

- Realizzate interamente in acciaio Inox AISI 304 Scotch Brite
- Pompa vuoto da 300 Mc/h con evacuazione dei vapori condensati per una lunga durata
- Sistema "EVC" (Electronic vacuum control) sensore elettronico per garantire le migliori prestazioni di vuoto e gas in qualsiasi condizione atmosferica / temperatura / altitudine
- Display luminoso con 20 programmi memorizzabili
- Extra-vuoto a 9 livelli per prodotti ricchi di liquido
- Controllo "Stop-vuoto/salda" per prodotti liquidi
- Programma pre-riscaldamento olio pompa temporizzato
- Controlli separati dei tempi di permanenza in saldatura per ogni barra saldante
- Ciclo di raffreddamento graduale saldatura buste
- Barre saldanti senza fili estraibili mediante bocche argentate per una facile manutenzione e pulizia
- Taglio sfilato dell'eccedenza di busta
- Coperchio bombato Inox stampato in spessore maggiorato per una totale garanzia di sicurezza
- Set tavolette di riempimento in PE HD bianco
- Innovativo design ergonomico con totale assenza di spigoli
- Concepite secondo le più recenti normative e direttive Europee

Optionals

- Pompe maggiorate e combinate roots
- Pompe a viti per alto vuoto
- Sistema pneumatico automatico di sollevamento campana
- Nastro trasportatore interno per automatizzare l'espulsione del prodotto
- Supporto inclinato per liquidi in PE HD bianco
- Kit iniezione gas inerte per atmosfera modificata protettiva
- Soft-Air system per il rientro controllato dell'atmosfera
- Barre saldanti sovrapposte per buste a soffiato

Versione online:



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
www.rivac.it

