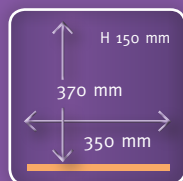


SERIE JUMBO



JUMBO 30



- Capacidad de la bomba 008 m³/h
- Ciclo de la máquina 20-40 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 525 x 450 x 370 mm
- Peso 35 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,40 kW

Pure
Vacuum

SERIE JUMBO

MÁQUINAS DE SOBRE MESA AL VACÍO DE RENOMBRE MUNDIAL, RÁPIDAS Y ROBUSTAS

- Aparato compacto y rapido
- Mucho valor añadido para su empresa y sus productos
- Máquinas de sobre mesa de tecnología avanzada con resultados probados
- Embalaje al vacío profesional por un presupuesto atractivo
- Control numérico y funciones de mantenimiento
- Fácil de utilización y mantenimiento
- Limpieza rápida

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario – Restauración/Hostelería - Producción artesanal - Supermercado (carne, aves, pescado, verdura, etc.)

- Aumento de la vida útil: ninguna contaminación o multiplicación de bacterias
- Aprovechamiento de la higiene del producto y del lugar de almacenamiento: cierre hermético
- Eliminación de las pérdidas características del producto: ninguna desecación, moho o quemadura de congelación
- Aumento de las calidades organolépticas: concentración de los perfumes y maduración del producto en el embalaje
- Ahorros gracias a una vida útil prolongada: mejor negociación de los volúmenes en compras, preparaciones culinarias elaboradas con anticipación
- Aumento de los beneficios gracias a un mejor vida útil: mas variación y ampliación del oferta a la clientela
- Presentación profesional de los productos
- Respeto garantizado de las normas H.A.C.C.P. y de seguridad
- Aplicación óptima de la cocina al vacío

SECTOR INDUSTRIAL

Electrónica - Semiconductores - Metalurgia - Productos farmacéuticos - Industria textil - Laboratorios etc.

- Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y antioxidación
- Empaquetado garantizado sin aire, ni partículas de polvo, ni de humedad
- Solución contra los rasguños y rayas del producto durante la manutención y el desplazamiento
- Reducción del volumen y ahorraro de espacio de almacenamiento
- Resistencia al fraude y a las pérdidas durante los transportes
- Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación

ESPECIFICACIONES

GENERALIDADES

- Modelo de sobre mesa
- Conviene a una variedad de productos: dimensiones, formas, estructuras etc.
- Construcción todo en inox
- Camará embutida con ángulos redondeados para una limpieza fácil
- Tapa transparente
- Barra de soldadura amovible sin conexiones eléctricas
- Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto
- Entrada del aire suave para una mejor protección del producto
- Precio atractivo

FUNCIONES DE EMBALAJE AL VACÍO

- Vacío
Nivel final de vacío de 99,8% (2 mbar)

FUNCIONES DE SOLDADURA

- Doble soldadura
2 x 3.5 mm resistencias convexas para la eliminación de los restos de productos y sólido cierre hermético
- Soldadura y corte
1 x 3.5 mm resistencia convexa y
1 x 1.1 mm filamento de corte para una higienica y atractiva presentación del producto

FUNCIONES DEL CONTROL OPERATIVO

- Control temporal
Tiempo de vacío y de soldadura

FUNCIONES COMPLEMENTARIAS DEL CONTROL

- Tecla STOP para un paro parcial o completo del ciclo
- Tecla de mantenimiento periódico automático de la bomba
- Recordatorio automático de drenaje de aceite
- Función de diagnóstico asistido para mantenimiento

FUNCIONES OPCIONALES / ACCESORIAS

- Placa inclinada con tira magnética para el embalaje de productos líquidos
- Conexión para sistema de puesta al vacío externo (recipientes gastro etc.)
- Botiquín de repuestas para mantenimiento periodica
- Mueble con estantes y ruedas



■ Opción
■ Estandarte

