



CONFEZIONATRICI A CAMPANA PER SOTTOVUOTO

CC-315 CC-425 CC-426 CC-620 CC-622

Confezionatrici sottovuoto di concezione moderna, che utilizzando sofisticate tecnologie, rispondono in modo adeguato alle più esigenti richieste di qualità e spazio.

Ideale in diversi campi di applicazione, come caseifici, ristorazione, gastronomia, macelleria, supermercati e vendite al dettaglio di generi alimentari.

Dati tecnici:

- Carrozzeria in acciaio inox
- Pompa vuoto a bagno d'olio
- Controlli elettromeccanici

Opzioni:

- CC-xxx/1: Seconda barra saldante.
CC-xxx/2: Dispositivo iniezione gas inerte.
CC-xxx/3: Pannello di comando digitale con 10 programmi di lavoro.



Caratteristiche Tecniche:

	Modelli			
	CC-315	CC-425	CC-620	CC-622*
Controllo	Elettromeccanico	Elettromeccanico	Elettromeccanico	Elettromeccanico
Barra saldante (mm)	310	415	620	620 (N. 4)
Dimensioni camera (mm)	385 x 330 x 160	430 x 430 x 220	650 x 535 x 205	650 x 535 x 205
Pompa vuoto (m ³ /h)	12	25	60	100
Dimensioni macchina (mm)	530x390x455	530x530x510	765x700x1050	1500x700x1.000
Peso (kg)	50	78	170	280
Alimentazione	230 V -50/60 Hz Monofase	230 V -50/60 Hz Monofase	400 V -50/60 Hz Trifase	400 V -50/60 Hz Trifase
Potenza elettrica (kW)	1	1,2	1,5	3

* a doppia camera

L'Azienda si riserva il diritto di modificare i dati tecnici e le caratteristiche anche senza preavviso.