



CONFEZIONATRICI A CAMPANA PER SOTTOVUOTO/GAS

CC-310 CC-410 CC-510

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.

Caratteristiche:

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana di grande volume in plexiglass termoformato di grosso spessore.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto, realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi



Dotazione:

- Carrozzeria in acciaio inox
- Pompa vuoto a bagno d'olio
- Pannello di comando digitale con 10 programmi di lavoro.
- Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione per il vuoto automatico
- Impostazione vuoto a mbar, a Percentuale o a Tempo a preferenza dell'utilizzatore
- Softair elettronico con 3 livelli di regolazione
- Collegamento WI-FI (Industria 4.0)

Opzioni:

- Taglio sfrido
- Tubo aspirazione esterna
- Contenitori Gastronorm con coperchi per sottovuoto
- Buste di vari formati



Caratteristiche Tecniche:

	Modelli		
	CC-310	CC-410	CC-510
Barra saldante (mm)	310	410	510
Dimensioni camera (mm)	340 x 334 x h170	430 x 390 x h180	540 x 430 x h210
Pompa vuoto (m ³ /h)	12	20	20
Dimensioni macchina (mm)	525 x 402 x h408	585 x 493 x h422	640 x 610 x h420
Peso (kg)	38	56	70
Alimentazione	230V -50 Hz	230V -50 Hz	230V -50 Hz
Potenza elettrica (kW)	0,45	0,75	0,75