

EMPACADORAS AL VACIO

2021-12, ver 03.

DAKOTA 300 con bomba de 12 m3



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:

- Empacadoras al vacío sobre mostrador.
- **Tapa amortiguada**, fabricada en metacrilato transparente altamente resistente.
- Con fácil visualización de aceite parte trasera del equipo.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.

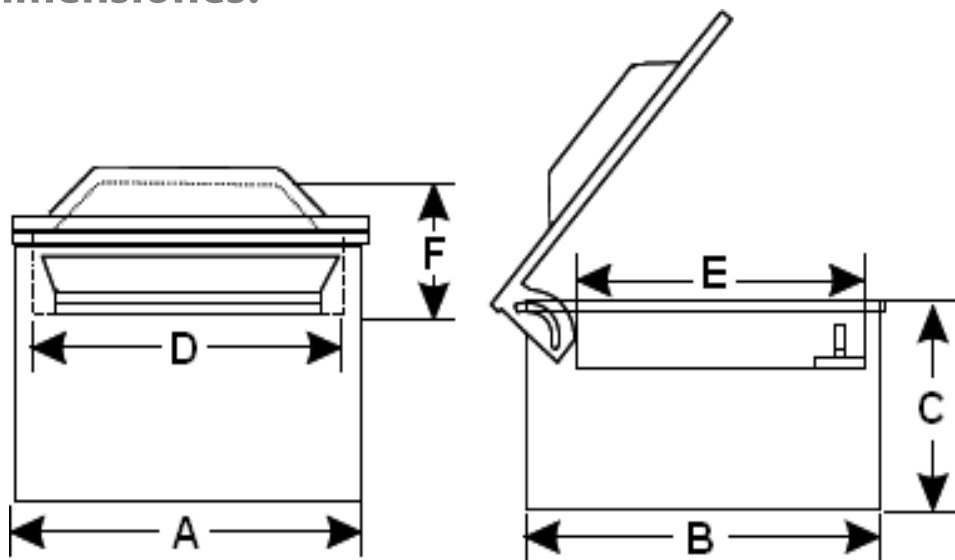
*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Especificaciones técnicas:

Modelo	DAKOTA 300
Tipo	Sobre mostrador
Numero barra de sellado	1
Dim. barra de sellado	26 x 1,3 cm
Dim. cámara	29 x 38,5 x 5 cm
Cap. bomba de vacío	12 m³/h
Alimentación	120 VAC, 60 Hz, 10 W
Consumo de corriente	7,2 Ah
Potencia	370 W / 0,5 HP
Temperatura de operación	37 °C
Tiempo del ciclo	5 ~ 99 s
Material de construcción	Acero Inoxidable 304
Peso bruto	48 kg
Dim. empaque	44 x 60 x 50 cm

Dimensiones:



DAKOTA 300	
A	36 cm
B	50 cm
C	30 cm
D	29 cm
E	39 cm
F	13 cm

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

KRAMER
FOOD EQUIPMENT