

# EMPACADORAS AL VACIO

2021-12, ver 03.

## DAKOTA 500 con bomba de 20m3



### 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 de piso con ruedas.
- **Tapa amortiguada**, fabricada en metacrilato **transparente altamente resistente**.
- **Nuevo sistema para cierre de la tapa**, el cual alarga la vida útil de los amortiguadores.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.

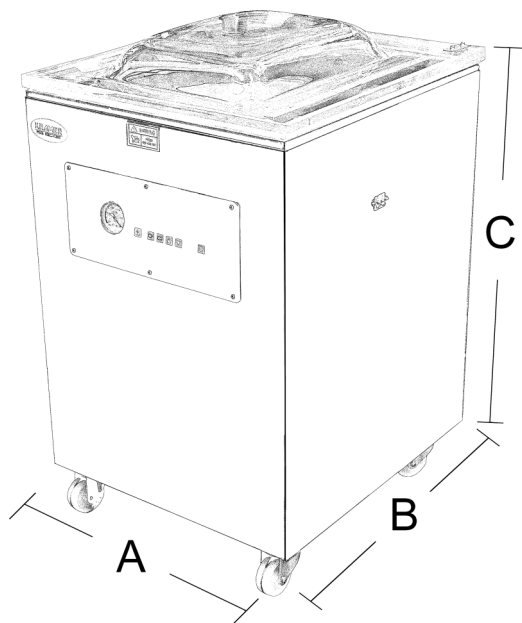
\*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

**KRAMER**  
FOOD EQUIPMENT

## Especificaciones técnicas:

Modelo	<b>DAKOTA 500 - 1</b>	<b>DAKOTA 500 - 2</b>
Tipo	<b>Piso</b>	
Numero barra de sellado	<b>1</b>	<b>2</b>
Dim. barra de sellado	50 x 1,5 cm	
Dim. cámara	53 x 53 x 7 cm	
Cap. bomba de vacío	<b>20 m<sup>3</sup>/h</b>	
Alimentación	120 VAC, 60 Hz, 10 W	
Consumo de corriente	17,5 Ah	
Potencia	<b>900 W / 1,2 HP</b>	
Revoluciones	3400 r/min	
Tiempo del ciclo	5 ~ 99 s	
Material de construcción	<b>Acero Inoxidable 304</b>	
Peso bruto	120 kg	
Dim. empaque	68 x 75 x 107 cm	

## Dimensiones:



<b>A</b>	58 cm
<b>B</b>	65 cm
<b>C</b>	90,5 cm

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

**KRAMER**  
FOOD EQUIPMENT