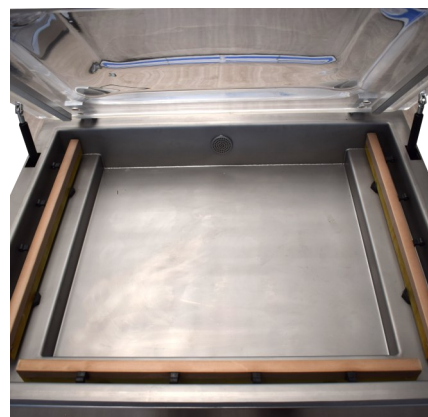


EMPACADORAS AL VACIO

2021-11, Ver 01 .

KRONOX 600-3 pistón, 2 bombas de 20m3/h Empacadora al vacío de piso con tres reglas de sellado



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:

- **Tapa amortiguada**, fabricada en metacrilato transparente altamente resistente.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.
- 3 reglas de sellado para 2 modos de trabajo (Sencillo o Doble).

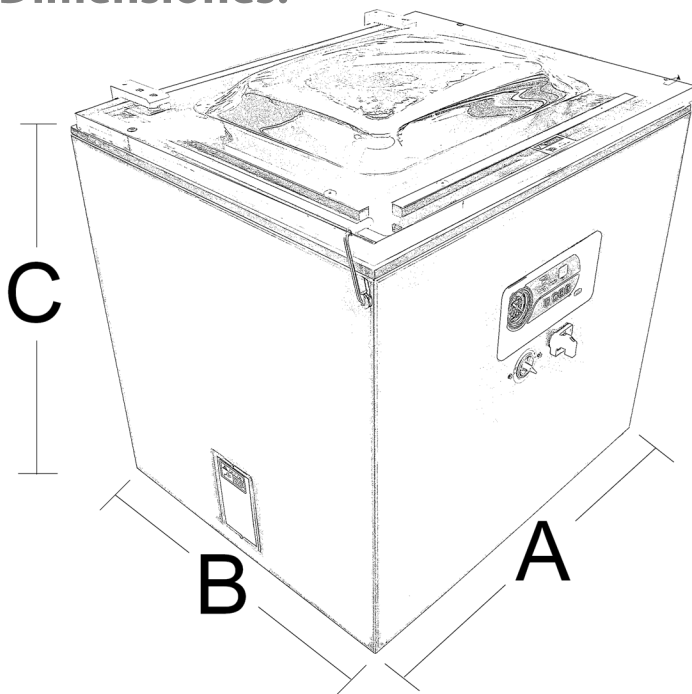
*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Especificaciones técnicas:

Modelo	KRONOX 600-3 pistón
Tipo	Piso
Numero barra de sellado	3
Dim. Barras de sellado	1 de 61x 2 cm / 2 de 55 x 2 cm
Dim. cámara	76 x 63 x 12 cm
Dim. Domo	85 x 68 x 9 cm
Cap. bomba de vacío	2 x 20 m³/h
Alimentación	220 VAC / 60 Hz
Consumo de corriente	8,4 Ah
Revoluciones	3400 rpm
Temperatura de operación	51 °C
Potencia	2 x 750 W / 2 x 1 HP
Tiempo del ciclo	5 ~ 99 s
Material de construcción	Acero Inoxidable
Peso bruto	192 kg
Dimensiones de empaque	97 x 81 x 111 cm

Dimensiones:



KRONOX 600-3	
A	88 cm
B	71 cm
C	97 cm
REGLA FRONTAL A X 1	61 cm
REGLAS LATERALES B X 2	55 cm

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

KRAMER
FOOD EQUIPMENT