

EMPACADORAS AL VACIO

2022-07, Ver 02 .

KRONOX 800-1 pistón, 2 bombas de 20m3/h

Empacadora al vacío industrial de piso, con una regla 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 acero, con refuerzos, **es altamente resistente**.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.
- 1 regla de sellado de gran tamaño para productos de grandes dimensiones.

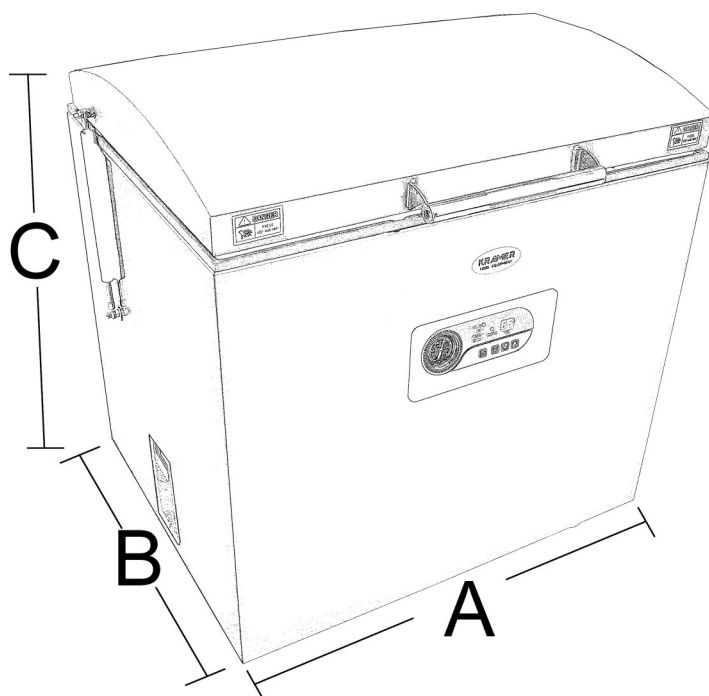
*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Especificaciones técnicas:

Modelo	KRONOX 800-1 pistón
Tipo	Piso
Numero barra de sellado	1
Dim. Barras de sellado	81 x 2 cm
Dim. cámara	83 x 63 x 10 cm
Dim. Domo	89 x 68 x 12 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	45 °C
Potencia	2 x 750 / 2 x 1 HP
Tiempo del ciclo	5 ~ 99 s
Material de construcción	Acero Inoxidable
Peso bruto	217 kg
Dimensiones de empaque	99,5 x 89,5 x 115 cm

Dimensiones:



KRONOX 800-1	
A	90 cm
B	71 cm
C	101 cm

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

KRAMER
FOOD EQUIPMENT