

VM 20



DIMENSIONI

A:	765 mm
B:	700 mm
H:	1050 mm
H1:	1470 mm
Peso:	167 kg

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni camera a vuoto:	650 x 535 x 200h mm
Lunghezza barra saldante:	610 mm
Tensione:	440 V - 50/60 Hz
Vuoto finale:	0,5 mbar
Portata nominale pompa a vuoto:	60 mc/h
Coperchio:	bombato o piano

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Creazione vuoto/saldatura:	automatico
Funzionamento:	automatico
Saldatura:	elettronica variabile a più livelli. Sistema di temporizzazione e raffreddamento automatico
Pannello comandi:	elettromeccanico o digitale
Rientro aria:	con elettro-valvola
Avvio ciclo:	con microswitch
Vuoto in:	buste dentro e fuori campana, contenitori
Consigliato a:	ristoranti, alberghi, macellerie, ingrosso carni, salumi e formaggi, supermercati, ecc.

OPTIONALS

Sensore di vuoto	Barra saldante aggiuntiva e/o sovrapposta
Sistema gas inerte	Doppia resistenza
Taglio sfrido	Softair

