

# VM 30



## DIMENSIONI

A:	1100 mm
B:	800 mm
H:	1070 mm
H1:	1520 mm
Peso:	250 kg

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni camera a vuoto:	980 x 585 x 230h mm
Lunghezza barra saldante:	945 mm
Tensione:	440 V - 50/60 Hz
Vuoto finale:	0,5 mbar
Portata nominale pompa a vuoto:	100 mc/h
Coperchio:	bombato

## 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:	ingrosso carni, salumi e formaggi, laboratori pasta fresca, supermercati, salumifici, caseifici

## OPTIONALS

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

