

Emballeuses sous vide

ECO

Caractéristiques principales :

- Emballeuses sous vide professionnelles à commande numérique.
- Possibilité de travailler manuellement ou automatiquement.
- Conçues pour être utilisées en supermarchés, boutiques et charcuteries. Idéales pour une grande variété d'applications, elles offrent une continuité de fonctionnement optimale et un haut rendement productif.
- L'utilisation de sacs gaufrés est nécessaire.



Panneau de commandes numérique.



3 programmes : 1 semi-automatique et 2 avec cycle de travail automatique.



Mise en marche et ouverture de la barre de soudure manuelles.

Caractéristiques techniques

Modèles		ECO ELIX
Barre à vide		Q=20 l/min
Barre de soudure	mm	400
Cycle de travail	MANU/AUTO	MANU/AUTO
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50
Consommation	W	270
Largeur	mm	420
Profondeur	mm	280
Hauteur	mm	170
Poids net	kg	9

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.

EMBALLEUSES SOUS VIDE



ECO ELIX

Modèles	ECO ELIX
Code	7ELV0006
Prix HT	678 €

Accessoires	Sacs gaufrés 170x250 (100 u.)	Sacs gaufrés 200x300 (100 u.)	Sacs gaufrés 250x350 (100 u.)	Sacs gaufrés 300x400 (100 u.)
Code	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
Prix HT	26 €	32 €	44 €	62 €