

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 € |