

EVT7C

Envasadora al vacío de sobremesa



Puntos de venta



Obradores y fábricas



Restaurantes



Ideal para todo tipo de productos.

Económica y adecuada para pequeñas producciones.

Indicada para restaurantes, supermercados y puntos de venta con poco espacio, obradores pequeños...



La **EVT-7-C** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados y mariscos



Verduras



Gama



Pastas y pizzas



Salsas









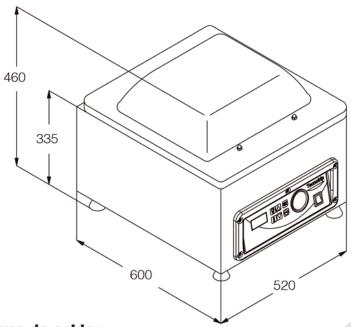


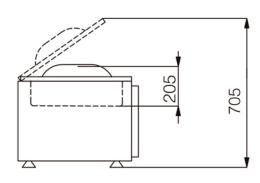




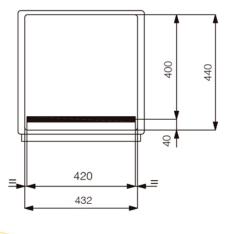
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.





Barras de soldar



Programas de envasado



Tipos de soldadura





Características

Fácil limpieza Fabricación según norma CE

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 520X600X460 Dimensiones cámara/mm: 430X440X205

Ciclos/min: 2/3 Potencia/Kw: 0,75

Conexión eléctrica: 220V 50/60Hz 1ph

Peso/kg: 60

Equipamiento

Bomba vacío: 20 m³/h

Programador digital: Sistema Compact

Soldadura: SS, SC, SD

Información sobre programador digital

Control de vacío por tiempo Control de soldadura por tiempo Control soldadura Paro manual de vacío *ver descripciones en la web

Accesorios y consumibles

Embolsadores Bolsas de vacío



guerrero coves s.l.

Ctra. Masía del Juez, 83 (Pol. Ind. Masía del Juez) 46909 - Torrent - Valencia Telf. 96 155 21 12 - Fax 96 155 13 63 info@guerrerocoves.es - www.guerrerocoves.es