

Stroj na zatavení potravin DUÁLNÍ code: 297315

Víko s pružinovým mechanismem pro lehčí a kontrolované otevírání.

Automatická gilotina s bezpečnostním ostrím řeže fólii ve vyhrazeném pruhu těsně za uzavřenou nádobou (technologie air-cut).

Utěšňovací povrch s titanovým povlakem zabraňuje přilnavosti filmu a podporuje rychlé utěsnění (přibližně 1–3 sekundy v závislosti na filmu).

Tlakový absorber zajišťuje těsné utěsnění a zabraňuje deformaci balení.

Protiskluzové nožičky.

Kuličková ložiska na všech pohyblivých částech (víko, upínací rameno, lisovací systém) snižují tření pro plynulý chod.

Teplota utěsnění nastavitelná od 50 °C do 210 °C.

Barevně označené LED indikátory pro sledování výkonu.

Integrovaná ochrana proti přehřátí, zámek přehřátí a osvětlený bezpečnostní spínač.

Doba zahřívání přibližně 8–10 minut. Vyrobeno z nerezové oceli 18/10.

Čepel pro řezání filmu podélně a mezi utěsněnými kontejnery.

Odolná kuličková ložiska na všech pohyblivých částech: víko/tělo, upínací rameno a lisovací systém.

Obsahuje 2 PE formy pro nesegmentované nádoby.

Zesílený rám těla.

Přepracované napínací pružiny zvednou víko s topnými deskami.

Široký otvor víka s topnou zónou.

Vhodné pro filmové role o šířce až 420 mm.

Teplota těsnění od 50 °C do 210 °C.

Barevně kódované LED diody pro sledování výkonu spotřebiče.

Zámek proti přehřátí, ochrana proti přehřátí, osvětlený bezpečnostní spínač.

Doba zahřívání přibližně 8–10 minut.

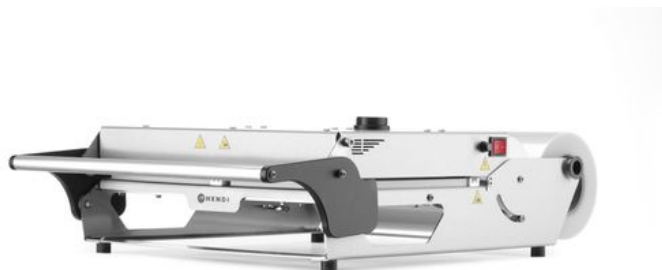
Těsnění podnosů až do velikosti podnosu 235 x 190 x (V)155 mm a kepů až (V)115 mm.



Zesílený rám těla podporuje dlouhodobý a odolný provoz.



Široký otvor víka s topnou zónou umožňuje snadnou manipulaci s kontejnery.





HENDI

Tools for Chefs

297315

230

1400

653x487x(H)190