VM 53

Cámara de vacío ultra resistente

Panel de mando electromecánico

100% Bombas Made in Italy

Sencillez, confort y fiabilidad

"La planificación manual para, convierte al usuario final en el único administrador de cualquier proceso de vacío"

VM 53 incorpora todas las características que distinguen la calidad de Orved, como la cámara de vacío, diseñada con especial atención al aspecto higiénico, que se encuentra en las esquinas redondeadas que facilitan la limpieza. Equipado con el ciclo de deshumidificación de la bomba H2out, VM 53 puede envasar cualquier tipo de alimento y el accesorio Easy permite la creación de vacío externo con sorprendente rapidez.

VM 53 es ideal para:

Restaurantes

Bar

Gastronomía

Programas de envasado

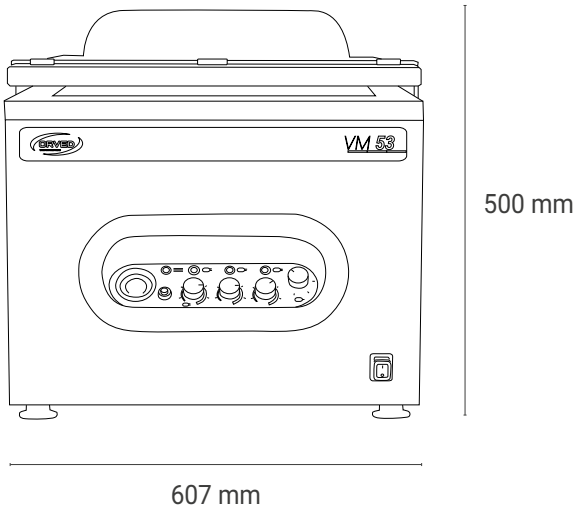
Solo sellado

Vacío

Vacío externo

Datos técnicos

> Carrocería: acero inoxidable
> Medidas: 607x710x500h mm
> Cámara de vacío: 485x550x175h mm
> Peso: 96 kg
> Tensión: 230V 50/60Hz
> Potencia máx: 1200 W
> Barra de soldadura: 1x 455 mm
2x 455 mm (opcional)
2x 520 mm (opcional)
> Bomba de vacío: 25 mc/h
> Tamaño máx de bolsa: 450x550 mm
> Distancia entre ejes de barras cortas: 466 mm
> Distancia entre ejes de barras largas: 402 mm



Equipamiento estandar

H2out programa de deshumidificación de bomba

Opcional disponibles

- Recorte sobrante de bolsa
- Boquilla para contenedores externos
- Softair
- Doble soldadura
- Vacío Gas (ATM)
- Kit bolsas Premium

Accesorios

Bolsas de Vacío Lisas

Bolsas de Vacío Gofradas

Bolsas de Cocción al Vacío

Carrito

Conserbox

Easy, para la creación del vacío externo

Estantes Planos Inclinados