

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO



ANGELO PO

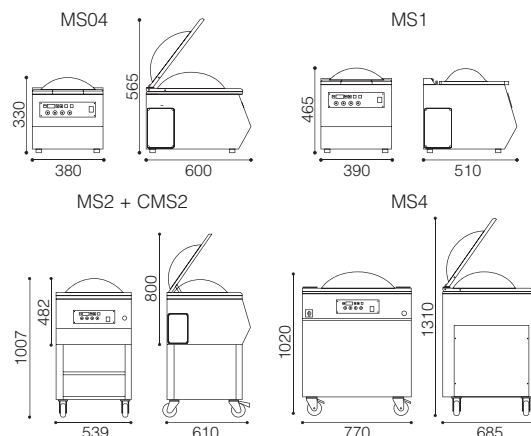
MS4



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruzione completamente in acciaio inox AISI304
- Coperchio a campana trasparente, in materiale plastico alimentare, per seguire tutte le fasi della lavorazione
- Barra saldante con taglio sfrido busta, in alluminio anticorrosivo UNI9006 rivestito con nastro di teflon adesivo
- Tavolete di riempimento vasche in polietilene adatto ai contatti con alimenti
- Pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili
- Sensore elettronico volumetrico per il controllo del vuoto e del confezionamento con gas
- Stop ciclo del vuoto
- Rientro controllato dell'aria in camera, dispositivo soft-air
- Il modello MS4 ha vasca atta a contenere bacinelle 1/1GN
- Le macchine con sigla "I" finale sono predisposte per l'immissione di gas inerti ad uso alimentare
- Certificazione CE

mod.	Ms04	Ms1 / Ms1I	Ms2 / Ms2I	Ms4 / Ms4I
Alimentazione	230V-1N-50/60 Hz	230V-1N-50/60 Hz	230V-1N-50/60 Hz	400V-3N-50/60Hz
Potenza pompa mc/h	4	10	20	40
Lunghezza barra saldante	260 mm	305 mm	447 mm	505 mm
Numero barre	1	1	1	1
Dimensioni camera	275x350 x101h mm	296x326x187h mm	446x456x217h mm	663x518x240h mm
Dimensioni max	380x600x330h mm	390x510x465h mm	539x610x482h mm	770x685x1020h mm
Assorbimento Watt	700	900	1150	1500
Peso netto Kg	25	43	79	160
Peso lordo Kg	30	50	88	182
Dispositivo Soft-air	No	No	Si	Si
Pianetti riempimento vasca in dotazione nr.	2	3	2	2
Grado di rumorosità	< 70 DBA	<70 DBA	<70 DBA	<70 DBA



Particolare interno completamente stampato



Ms1: fase di confezionamento



Ms4: barra saldante laterale



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411 - Fax +39/059/642499
www.angelopo.it - angelopo@angelopo.it

7900096-2

