

Traysealer DUBBEL code: 297315

Deksel met veermechanisme voor een lichte, gecontroleerde opening.

Automatische guillotine met veiligheidsmes snijdt de folie in een aparte strook direct achter de gesealde verpakking (air-cut technologie).

Seeloppervlak met titaniumcoating voorkomt dat de folie blijft kleven en ondersteunt een snelle sealtijd (ca. 1–3 seconden, afhankelijk van de folie).

Drukdemper zorgt voor een strakke sluiting en voorkomt vervorming van de verpakking.

Antislipvoeten.

Kogellagers op alle bewegende delen (deksel, klemarm en druksysteem) verminderen wrijving en zorgen voor een soepele werking.

Instelbare sealtemperatuur van 50 °C tot 210 °C.

Kleurgecodeerde led-indicatoren voor het bewaken van de werking.

Geïntegreerde oververhittingsbeveiliging, vergrendeling bij oververhitting en verlichte veiligheidsschakelaar.

Opwarmtijd ca. 8–10 minuten. Gemaakt van 18/10 roestvast staal.

Mes voor het langs- en tussen de verzegelde containers snijden van folie.

Duurzame kogellagers op alle bewegende delen: deksel/ behuizing, klemarm en perssysteem.

Inclusief 2 PE-mallen voor onverdeelde containers.

Versterkt behuizingsframe.

Herontworpen spanningsveren tillen deksel met verwarmingsplaten.

Brede dekselopening met verwarmingszone.

Geschikt voor folierollen tot 420 mm breed.

Sealingtemperatuur van 50°C–210°C.

Kleurgecodeerde LED's voor het monitoren van de apparaatprestaties.

Oververhittingsbeveiliging, verlichte veiligheidsschakelaar.

Opwarmtijd ongeveer 8-10 minuten.

Sealen van bakjes tot een formaat van 235x190x(H)155 mm en cups tot (H)170 mm.

 Verstevigd frame ondersteunt langdurig intensief gebruik.

 Brede dekselopening met verwarmingszone voor eenvoudige hantering van de container.



Code	V	W	LxWxH (W)
297315	230	1400	653x487x(H)190