

Máquina de selar a vácuo Supreme code: 976722

Tampa com mecanismo de mola para abertura mais leve e controlada.

Guilhotina automática com lâmina de segurança corta a película numa tira dedicada logo atrás do recipiente selado (tecnologia de corte de ar).

A superfície de vedação com revestimento de titânio evita a aderência da película e suporta uma vedação rápida (aproximadamente 1-3 segundos, dependendo do filme).

O absorvedor de pressão garante uma vedação apertada e evita a deformação das embalagens.

Pés antiderrapantes.

Os rolamentos de esferas em todas as partes móveis (tampa, braço de fixação, sistema de prensagem) reduzem o atrito para um funcionamento suave.

Temperatura de vedação ajustável de 50°C a 210°C.

Indicadores LED codificados por cores para monitorização do desempenho.

Proteção integrada contra sobreaquecimento, bloqueio de sobreaquecimento e interruptor de segurança iluminado.

Tempo de aquecimento aproximadamente 8-10 minutos. Estrutura em aço inoxidável 18/8.

Pega isolada em plástico resistente a danos.

Pega com sistema de alavanca.

O alimentador de película com esticador evita o enrolamento do filme.

Adequado para tabuleiros até 235x190x(A)155 mm e copos até (A)170 mm.

Inclui matriz de PE para recipientes de 227x178 mm, sem divisória.

Adequado para rolos de película com até 187 mm de largura (película vendida separadamente, código: 970720).

Cabo de alimentação removível (1,5 m, aterrado).

-  Adequado para copos mais altos, expandindo a gama de aplicações.
-  O alimentador de película mantém o filme alinhado e pronto para vedação.
-  A alça com sistema de alavanca aplica pressão para uma vedação apertada, girando 90° e travando no lugar durante o uso.
-  A superfície revestida de titânio ajuda a prevenir o filme de grudar.
-  Compatível com uma vasta gama de tabuleiros que usam matrizes universais.





HENDI

Tools for Chefs

976722

230

700

247x637x(H)258