

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa manuales/semiautomáticas

Serie BASIC

Línea con las funciones básicas para un vacío profesional. Fácil uso con una gran velocidad de trabajo, concebidas para facilitar el mantenimiento y la limpieza. Indicadas para gastronomía, catering, restauración y cocinas profesionales.



3

niveles
de envasado

Soldadura adaptable para todos los tipos de bolsa

3 niveles de Regulación del tiempo de soldadura para envasar todos tipos de bolsas.



Vacío final 99%

Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional fabricada íntegramente en Italia.



Diseño optimizado para ahorrar tiempo

Concebida para facilitar el mantenimiento y la limpieza gracias a su carrocería basculante que permite acceder a su interior en pocos segundos, cubeta en acero redondeada y barra con pistones inalámbricos.



Ciclo de vacío optimizado

Junta especial con doble labio para una perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío.



Vacío en recipientes

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos Gastronorm.



Fácil limpieza

Cámara interior en acero inoxidable AISI304 impresa y redondeada para facilitar la limpieza.

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión.