

TSBAC70/175

Termoselladoras automáticas





Obradores y fábricas



Centros



Catering

Ideal para todo tipo de productos y especialmente precocinados.

Adecuada para medianas y grandes producciones.

Indicada para todos los sectores, en los que se requiera conservación de los productos, buena presentación y facilidad de almacenamiento y limpieza.



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados v mariscos



Verduras



y pizzas



Salsas







tecnotrip.com

Tecnotrip

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.

1

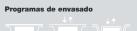




Tamaño máximo de bandeja







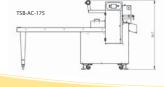


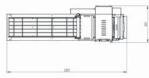












Equipamiento Información sobre programador digital Bomba vacío: 100 m³/h Programador digital Gas Vacío por sensor Multiprograma Inyección de gas

Vacío + gas Ultra vacío Ultra gas

Características Fácil limpieza Fabricación según norma CE

uatos técnicos
Dimensiones exteriores/mm:
Área de carga:
Dimensiones máx. bobina/mm:
Ciclos/mi:
Consumo aire:
Potencia/Kw:
Conexión eléctrica:
Peso/kg:

2890x890x1650 5x1750 5x1750 300/ancho minimo/máximo: 430/470mm 2-10 9/12 Nl/min 4 4 400V 50Hz 3Ph



Tecnotrip, S.A.C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España Tel.: +34 93 735 69 69 WhatsApp: 695 781 799 tecnotrip@tecnotrip.com

tecnotrip.com

