

INVAC 90 KASE KAPAMA / STANDART**TEKNİK ÖZELLİKLER**

Elektrik devresi: 220 volt.	220V.
Çalışma Basıncı:	5-6 bar hava
Vakum Gücü	21 m3
Paketleme kapasite	4'lü/1440 Tabak/saat
Paketleme kapasite	2'li /720 Tabak/saat
Gövde	Paslanmaz Çelik 304
Ağırlık	200 kg

ÖZELLİKLER

- Tüm gövde ve haznede tamamıyla 304 paslanmaz çelik kullanılmıştır.
- İtalyan menşei DVP veya PVR vakum pompa kullanılmaktadır.
- Elektrik malzemelerinde IP65 koruma sınıfı baz alınmıştır.
- Elektrik ve pnömatik malzemelerde Festo ve SMC markası kullanılmıştır.
- Özel bir operatöre gerek yoktur. Bakım ve temizliği oldukça basittir.
- Koruyucu gaz ünitesi (M.A.P) entegredir.
- Yapılacak olan işleme göre makinenin kapama, vakum ve gaz prosesleri birbirlerinden bağımsız olarak da kullanılabilir.
- Makine ile beraber standart kalıp ebatı haricinde ek iki adet kalıp ek olarak verilmektedir. Böylece üç farklı kase ebatı vakumlu paketleme yapılabilir.
- Müşterinin talebine göre istenilen kase boyutuna göre kalıp yapılabilir.
- Gıdaların taze ve kendi lezzetlerinde kalmasını sağlar. Raf ömrünü uzatır.
- Çift rezistanslı kapama ile koruma.

UYGULAMALAR

- Et, deniz ürünleri, salamura sebzeler, tarım ürünleri, baklagiller ,sert kabuklu yemişler, un, baharat ve hazır gıdalar...gibi.

INVAC 90 BOWL VACUUM / STANDARD



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Electrical Connection:	220V.
Operating Pressure:	5-6 bar
Vacuum Power	21 m3
Package Capacity	4 quartet/1440 bow/hour
Package Capacity	2 dual /720 bow/hour
Body	Stainless Steel 304
Weight	200 kg

FEATURES

- Fully Stainless steel 304 construction include frame and chamber.
- IP65 protection class is based electrical materials.
- Festo and SMC is used in electrical and pneumatic materials.
- Italian origin DVP or PVR vacuum pump is used.
- No need for a special operator. Cleaning and maintenance of the machine is so simple.
- Protective gas unit (M.A.P.) is integrated.
- According to the requirements to the application , sealing, vacuum and gas process can also be used independently of each other.
- Two addtional mold are given exception of standart mold size with the vacuum machine. Thus, three different bowl size can be vacuumed.
- Maintain food's in freshness and original flavor. It helps to extended product shelf life.
- Double arc design sealing, double sealing protection.

APPLICATIONS

- Fresh meat, seafood, pickled vegetables, agricultural products, legume, nuts, powder, spices and prepared foods...etc.