

TECHNA B12



**CONFEZIONATRICE
SOTTOVUOTO PER BUSTE**

B a r g n a e
B u z z i
Officina Meccanica

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PER BUSTE

Lo studio accurato in fase di progettazione e la scelta dei migliori materiali, come l'acciaio inox 304 e alluminio Anticorodal, ha permesso la costruzione di una linea di macchine "TECHNA", adatte ad un'ampia gamma di prodotti freschi e surgelati a tutti i settori di produzione alimentare.

Le confezionatrici della linea TECHNA B, sono caratterizzate dalla facilità d'uso e di pulizia da parte di qualunque operatore, al quale non è richiesta alcuna particolare preparazione tecnica.

Il modello TECHNA B12, la più piccola della gamma da banco, è ideale per ristoranti, bar, gastronomie. Grazie alle sue ridotte dimensioni esterne e al massimo sfruttamento della camera di vuoto, il modello TECHNA B12 si presenta come una macchina versatile, esente da manutenzione e di facile sanitizzazione.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Larghezza macchina 450 mm
 Profondità macchina 520 mm
 Altezza macchina 450 mm
 Larghezza camera vuoto 360 mm
 Profondità camera vuoto 405 mm
 Altezza camera vuoto 120 mm + 80 mm h. coperchio
 Barra saldante 350 mm
 Pompa vuoto 12 mc/h
 Alimentazione elettrica 230V 50/60Hz
 Potenza elettrica 600 W

OPTIONAL

- Tavolette inclinate per liquidi in PE HD bianco
- Kit iniezione gas inerte per atmosfera modificata protettiva

CARATTERISTICHE STANDARD

- Realizzate interamente in acciaio Inox AISI 304 Scotch Brite
- Pompa vuoto da 12 Mc/h con evacuazione dei vapori condensati per una lunga durata
- Sistema "EVC" (Electronic vacuum control) sensore elettronico per garantire le migliori prestazioni di vuoto e gas in qualsiasi condizione atmosferica
- Display luminoso con 9 programmi memorizzabili e 9 livelli di extra-vuoto
- Controllo "Stop-vuoto/salda" per prodotti liquidi

B a r g n a e
B u z z i

Officina Meccanica
 Via Vallassina, 21H - 22040 LURAGO D'ERBA (CO)
 Tel. +39 031 3599047 - Fax +39 031 6940731
www.bargnaebuzzi.com - info@bargnaebuzzi.com