

SELLADOR DE CALOR SEMIAUTOMATICO

REFERENCE : 038DIA

Este dispositivo permite la fermentación de yogures bajo temperatura controlada

- Cadencia: 400 pots / hora (dependiendo de la destreza del operador)
- Soporte y soporte AU4G
- Columna de acero inoxidable
- Tornillo de ajuste de altura de acero inoxidable con volante de 80 mm de diámetro
- 2 agarres
- Cilindro tipo Festo
- Cabezal de sellado intercambiable adaptado a los productos
- Controlador de temperatura electrónico y retraso de tiempo
- Presión ajustable
- Presentación del bote en manual
- Set con carcasa protectora
- Cuadro eléctrico: botón de encendido / apagado; Auto / Manual; Controlador de temperatura con pantalla; Retraso de la pantalla
- Holder y mano-pneumática La documentación técnica en francés proporcionó equipo conforme a CE



foto no contractual

**SERVICIO : FUENTE DE ALIMENTACION:
220V + TIERRA SUMINISTRO NEUMATICO 6
BARES**

DIMENSIONES : 200 X 450 X 800 MM

PESO : UNOS 20 KG