

HENKOVAC MÓVILES:

"OPCIÓN 1" PARA CARNICERÍAS, RESTAURANTES, COCINAS DE HOTEL, HOSPITALES, SERVICIOS DE BANQUETES Y LA INDUSTRIA ALIMENTICIA.

3 gama de productos:

1. Tapa transparente, control visual, por ejemplo envasando productos húmedos y productos líquidos.
2. Construido totalmente en acero inoxidable de uso industrial, fácil limpieza, superficie plana para trabajo.
3. Gama de aluminio, una excelente relación precio/calidad.

"VERSÁTIL"



MÓVIL M1, M2, M3

ESPECIFICACIONES M1, M2 & M3

	LONGITUD DE SELLADO	ALTURA MÁXIMA DE PRODUCTO	TAMAÑO ÚTIL DE LA CAMPANA (LxAxH)	DIMENSIONES EXTERIORES (LxAxH)	VOLTAJE ESTÁNDAR *	CONSUMO DE ENERGÍA	PESO
TAPA TRANSPARENTE & CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE							
M1	2 x 420	220	440 x 420 x 220	665 x 640 x 1020	230-1-50hz/400-3-50 Hz	1,3-3,3 kW	120 kg
M2	2 x 520	220	500 x 520 x 220	735 x 815 x 1020	400-3-50 Hz	3,3 kW	180 kg
M3	320	95	800 x 320 x 95	990 x 560 x 950	230-1-50 Hz/400-3-50 Hz	1,3-3,3 kW	140 kg

Dimensiones en mm *Las maquinas se pueden suministrar con todas las tensiones mundiales aplicables

OPCIONES PARA EQUIPOS M1, M2 & M3

	CONTROL DE TIEMPO DIGITAL	CONTROL DE SENSOR	SELLADO	CONFIGURACIÓN DE SELLADO	GAS	CAPACIDAD DE LA BOMBA	TIEMPO DE CICLO
M1	10 programas	sensor/H ₂ O	doble/CC/CCC**	S&S	gas	21 o 40 m ³	20-40 seg
M2	10 programas	sensor/H ₂ O	doble/CC/CCC	S&S	gas	40 o 63 m ³	25-35 seg
M3	10 programas	sensor/H ₂ O	doble/CC/CCC	S&S	gas	21, 40 o 63 m ³	20-25 seg

**CC = Corte limpio (Clean Cut) (Clean Cut), CCC = Corte limpio controlado (Clean Cut Controlled)

CONFIGURACIÓN DE SELLADO EQUIPOS M1, M2 & M3

