Bright 16









El máximo de funciones y fiabilidad

Máquinas de envasado al vacío exclusivas con cámara de vacío "Power-Steel", resistencia doble, sistema de inyección de gas, sensor de vacío absoluto y sistema "Easy" para el mejor nivel de vacío externo. Bright 16 garantiza un vacío perfecto y duradero gracias a la alta presión de sellado que garantiza un sellado insuperable.

Bright 16 es ideal para:







Hotel



Catering



Carnicerias



Fábrica de quesos



Laboratorios de procesamiento de alimentos

Programas de envasado



Solo sellado



Vacío



Vacío externo



Vacío ATM

Programas Chef y Contenedores



Carnes



Pollo



Pescados



Sólidos/ Rellenos



Salsas



Salsas densas



Marinar



Productos de panadería



Vegetales



Polvos y Especias



Postre



Bases de pastelería



No stop



Tarros SENSOR



Tarros MIN



Tarros MED



Tarros



Tarros EXTREME

Datos técnicos

> Carrocería: acero inoxidable

> Medidas: 485x570x456h mm

> Cámara de vacío: 343x434x200h mm

> Peso: 51 kg

> Tensión: 220-240V 50/60Hz

> Potencia máx: 750 W

> Barra de soldadura: 1x 315 mm

2x 315 mm (opcional)

> Bomba de vacío: 12 mc/h

> Tamaño máx de bolsa: 300x450 mm > Distancia entre ejes de barras: 329 mm



456 mm

485 mm









Equipamiento estandar



Mandos digitales, 48 programas



Sistema de vacío con sensor absoluto



Doble soldadura



Vacío Gas (ATM)



Easy, para la creación del vacío externo



H2out programa de deshumidificación de bomba



Puerto USB para actualización del firmware



Contrabarra desmontable

Opcional disponibles



Recorte sobrante de bolsa



Boquilla para contenedores externos



Fechador



Módulo de Wi-Fi



Softair



Kit bolsas Basic

Accesorios



Vacío Lisas



Bolsas de Vacío Gofradas



Bolsas de Cocción al Vacío



Carrito



Conserbox



Easy, para la creación del vacío externo



Estantes Planos Inclinados