

Bright 1800



Wi-Fi module



Característica estándar de doble sellado



Envasa al vacío más productos al mismo tiempo



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 1800 garantiza un vacío perfecto y duradero gracias a la alta presión de sellado que garantiza un sellado insuperable.

Bright 1800 es ideal para:



Restaurantes



Hotel



Catering



Carnicerías



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



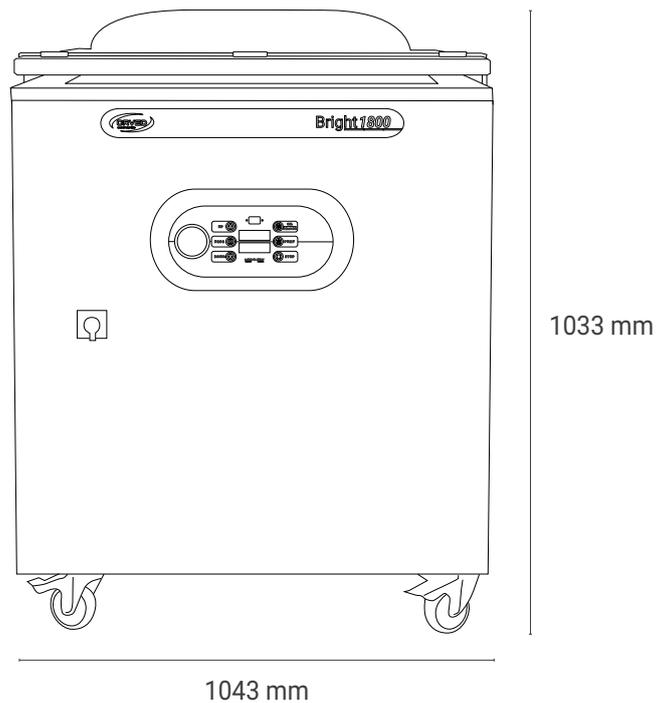
Tarros
MAX



Tarros
EXTREME

Datos técnicos

- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 1043x610x1033h mm
- > Cámara de vacío: 903x463x200h mm
- > Peso: 180 kg
- > Tensión: 400V 50/60Hz 3ph +PE
- > Max power absorption: 2200 W
- > Barra de soldadura: 2x 860 mm
2x 415 mm
- > Bomba de vacío: 60 mc/h
- > Tamaño máx de bolsa: variable
- > Distancia entre ejes de barras cortas: 809 mm
- > Distancia entre ejes de barras largas: 369 mm



Equipamiento estandar

- Mandos digitales, 48 programas
- Doble soldadura
- Puerto USB para actualización del firmware
- Sistema de vacío con sensor absoluto
- H2out programa de deshumidificación de bomba
- Contrabarra desmontable

Opcional disponibles

- Recorte sobrante de bolsa
- Vacío Gas (ATM)
- Softair
- Boquilla para contenedores externos
- Módulo de Wi-Fi
- Kit bolsas Premium

Accesorios



Bolsas de Vacío Lisas



Bolsas de Vacío Gofradas



Bolsas de Cocción al Vacío



Conserbox



Estantes Planos Inclinados