Bright 18h



Wi-Fi module



Característica estándar de doble sellado





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 18h garantiza un vacío perfecto y duradero gracias a la alta presión de sellado que garantiza un sellado insuperable.

Bright 18h es ideal para:



Restaurantes



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 EXTREME

Datos técnicos

> Carrocería: acero inoxidable

> Medidas: 588x587x1025h mm

> Cámara de vacío: 448x440x200h mm

> Peso: 99 kg

> Tensión: 220-240V 50/60Hz

> Potencia máx: 1200 W

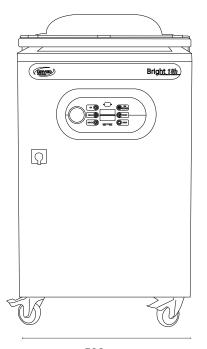
> Barra de soldadura: 1x 415 mm

2x 415 mm (opcional)

> Bomba de vacío: 25 mc/h

> Tamaño máx de bolsa: 400x500 mm

> Distancia entre ejes de barras: 333 mm



1025 mm

588 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 Premium

Accesorios



Bolsas de Vacío Lisas



Bolsas de Vacío Gofradas



Bolsas de Cocción al Vacío



Conserbox



Easy, para la creación del vacío externo



Estantes Planos Inclinados