

supervac[®]

inteligentní vakuové balení



GK 90 / GK 126

Supervac GK 90 / GK 126
stolní – vakuové
balící stroje

- Konstrukce z nerez ušlechtilé oceli.
- Průhledné víko.
- Digitální ovládání.
- Vestavěné vakuové čerpadlo s ochranou motoru.
- Spolehlivost.
- Jednoduchá obsluha.
- Hygienický design – jednoduché čištění.
- Snadné ovládání.

GK 90 / GK 126

kompaktní spolehlivost.

Vakuové balení pro potraviny jako je maso a masné výrobky, uzeniny, sýry, ryby apod.
Žádný úbytek hmotnosti, delší trvanlivost!

GK 90

standardní provedení:

- 1 program.
- Jednoduché svařování.
- Čerpadlo 8 m³/h.

GK 126

standardní provedení:

- 10 programů.
- Dvojitý svár nebo jednoduchý svár + odtrhávací svár.
- Senzor vakua s rozpoznáním parního bodu
- Čerpadlo 16 m³/h.

Na přání pro GK 126:

- Plynování.
- Čerpadlo 21m³/h.
- Druhá svařovací lišta vzadu.

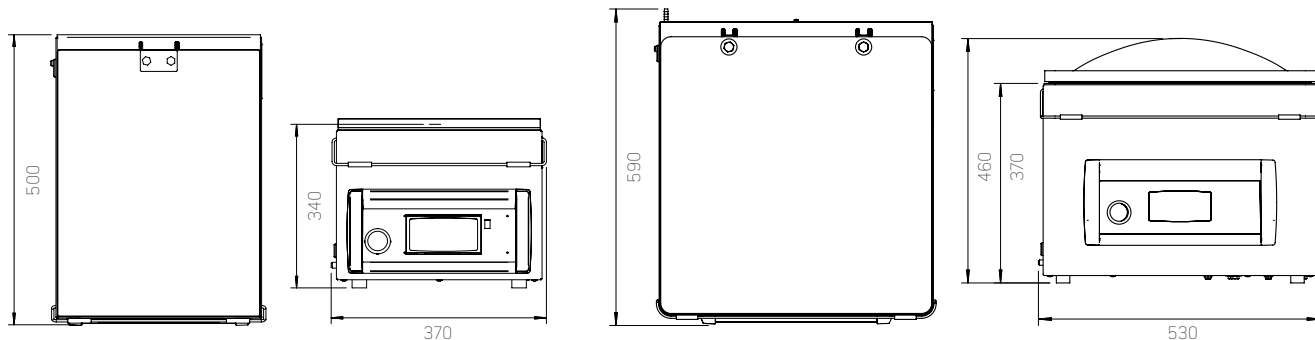
supervac[®]

Technické údaje

	GK 90	GK 126
vnější rozměry (D x Š x V)	370 x 500 x 300 mm	530 x 590 x 460 mm
rozměry komory (D x Š x V)	270 x 310 x 100 mm	420 x 370 x 180 mm
délka svařovací lišty	270 mm	420 mm
max. délka výrobku	310 mm	370 mm
max. výška výrobku	100 mm	180 mm
vestavěné vakuové čerpadlo	8 m ³ /h	16 / 21 m ³ /h
el. příkon	0,75 kW	1,15 kW / 1,55 kW
hmotnost cca	25 kg	60 kg
el. připojení	230V, 1Ph, 50/60Hz 110V, 1Ph, 60Hz	230V, 1Ph, 50/60Hz 110V, 1Ph, 60Hz

GK 90

GK 126



údaje mohou být změněny

BS food technology
GLOBAL