

TERMOSIGILLATRICE SEMIAUTOMATICA MIZAR S

L'estremo successo della nostra **MIZAR S** deriva dalla sua robustezza e facilità d'utilizzo.

Un vero must have per una azienda alimentare che confeziona sottovuoto ed ha la necessità di inserire nella vaschetta gas conservativo, garantendo al prodotto una durata maggiore.

Le eccellenti prestazioni sono garantite anche da un sensore digitale per l'erogazione di gas, inoltre la scocca interamente in acciaio inox AISI 304 garantisce una robustezza e prestazioni eccellenti, nonché una durata operativa decennale.



TERMOSIGILLATURA



ATM



SKIN



DATI TECNICI

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| Larghezza macchina | 510 mm |
| Profondità macchina | 770 mm |
| Altezza macchina | 1.350 mm |
| Peso | 160 Kg |
| Temperatura max piastra saldante | 200° |
| Alimentazione elettrica | 400 V 3 P+N+T |
| Pressione min. aria compressa | 5 bar |
| Larghezza max bobina film | 430 mm |
| Pompa vuoto | 40 Mc/h |
| Dimensioni max vaschette | 400 x 280 x h 120 mm |

MIZAR S