



Seladora de Câmara a Vácuo Monovac 50S - Selovac



Seladora de embalagem a vácuo de bancada com painel digital, possui uma largura interna maior, em comparação aos modelos 200II, 200S e 200B, tendo uma barra de selagem de 500mm de comprimento, permitindo mais embalagens por ciclo. A câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados e o acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente, facilitam a limpeza e manutenção (você pode retirar e recolocar a barra de selagem facilmente), diferente de muitos equipamentos existentes no mercado que possuem sistema de membrana.

Construída com Aço Inox AISI 304, o que evita a oxidação, a Selovac Monovac 50S atende aos rigorosos requisitos de higiene e durabilidade, tornando-a compatível com sala limpa, agregando maior valor aos seus produtos e ao seu estabelecimento. Possui tampa de acrílico que possibilita melhor visualização do processo e uma bomba de vácuo de 25m³/h.

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), tem baixo consumo de energia e duração que varia de 15 a 30 segundos por ciclo, conforme o produto a ser embalado, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.

A Monovac 50S ainda vem com placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara. Pesa aproximadamente 78 Kg.

Benefícios

Alta produtividade

Alta eficiência

Fácil manutenção

Fácil limpeza

Características

Barra de selagem: 500 mm

Bomba de vácuo: 25 m³/h

Estrutura: Aço Inox AISI 304

Dimensões: 580 mm x 630 mm x 485 mm



Área útil: 460 mm x 500 mm x 190 mm

Peso: 78 kg

Tensão: 220V

Potência: 1,3 kW

Duração do ciclo: 15 - 30 segundos

Distância entre as barras de selagem: 400 mm