

ZS420 & DQ420

Vacuüm
verpakken

Onverslaanbare eigenschappen!



Kenmerken

Met de vacuümeermachine zorgt u ervoor dat uw producten langer houdbaar blijven. U kunt dit realiseren door de producten direct luchtdicht te verpakken met een horeca vacuümmachine. Hiermee voorkomt u dat het product snel bederft of uitdroogt.

Technische gegevens

- Machine uitgevoerd in RVS.
- Gemakkelijk schoon te houden.
- Netto kamergrootte: 420 mm x 360 mm x 130 mm.
- Afmetingen ZS420: 500 mm x 530 mm x 490 mm.
- Afmetingen DQ420: 500 mm x 530 mm x 1000 mm.
- Cyclustijd: 20 ~ 40 seconden.
- Capaciteit vacuümpomp: 20 m³/h.
- Aansluiting: 230V^{ac}/50 Hz, 1 kW.
- 1 jaar garantie op onderdelen.



deWitt
eindverpakkingssystemen