

PROFI 1n



Sistema de cero quemaduras



Sistema de trineo



Dimensiones compactas

Excelente sellado, diseño compacto

La termoselladora más versátil para su pequeño tamaño, ideal para envasar productos sólidos, líquidos y blandos en barquetas eficientes que conservan el sabor y la fragancia. Completa con un ajuste electrónico de la temperatura y una encimera que garantiza la uniformidad de sellado en todos los bordes de la bandeja, incluso en presencia de grasa. Profi 1n se caracteriza por el innovador sistema de protección de la placa de sellado que evita posibles quemaduras y el innovador sistema de "trineo", simple e inmediato, le permite utilizar fácilmente dos tipos de barquetas.



Profi 1n es ideal para:



Supermercados



Gastronomía



Comida rápida



Restaurantes para llevar

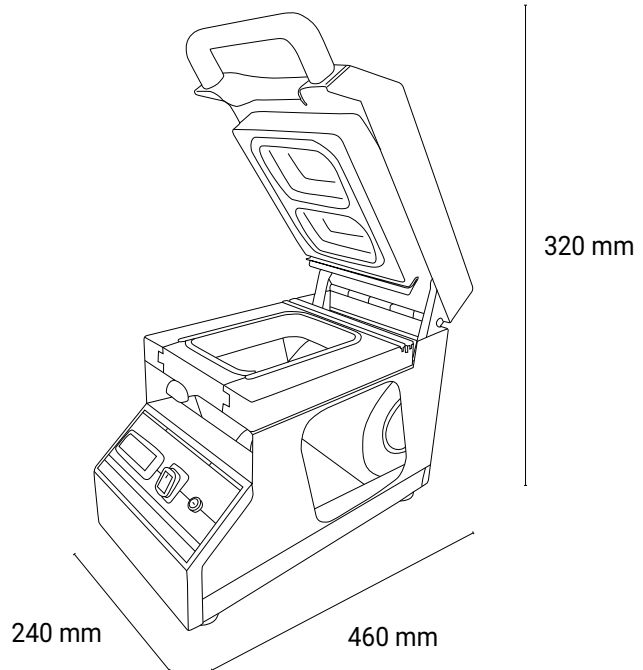
Programas de envasado



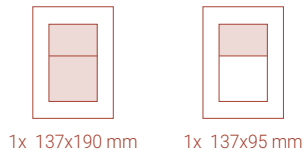
Solo sellado

Datos técnicos

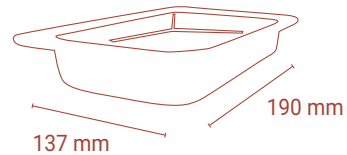
- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 240x460x320h mm
- > Peso: 12,50 kg
- > Potencia máx: 340 W
- > Tensión: 230V 50/60Hz



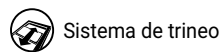
Moldes



Tamaño máximo de la bandeja



Equipamiento estandar



Accesorios

