



CARACTERÍSTICAS

- Bomba de vacío de paletas rotativas lubricada con aceite, potencia nominal 8 m³/h; Bomba Busch a pedido;
- Control de nivel de vacío a través de un sensor de vacío de tipo absoluto de alta precisión, que no requiere calibración;
- Vacío máximo 99,8% (2 milibares);
- Barra de sellado de 310 mm, fácilmente extraíble para su limpieza;
- Cámara de vacío de acero inoxidable pulido hidro-formado con espesor constante, fácil de limpiar y libre de bordes y rincones;
- Panel de control impermeable, resistente a líquidos, humedad, suciedad y polvo;
- 10 programas de usuario editables;
- 1 ciclo para envasar recipientes al vacío;
- Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba "H2Out",
- Alarma de cambio de aceite reiniciable;
- Menú accesible a la asistencia técnica para el ajuste de parámetros;
- Tapa de PMMA azul de alto espesor con bordes pulidos y redondeados; se abre automáticamente al final del ciclo;
- Sistema de descenso de la tapa al final del trabajo en la posición de reposo mediante la liberación del resorte de gas trasero, lo que permite liberar la tensión amortiguador de gas y en la tapa;
- Acceso para un fácil mantenimiento a través de la apertura frontal de la carcasa;
- Accesorio estándar "Easy" para aspiración externa en bolsas gofradas;
- 2 placas de llenado de PE para ajustar el producto y acelerar el ciclo.

DESCRIPCIÓN

El modelo "30" de la línea I-SHOP llama la atención por su diseño vanguardista. Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI304, con panel de control digital y sensor de vacío absoluto estándar, se caracteriza por la facilidad de uso y la compacidad. Su versatilidad permite envasar los productos en la cámara, en contenedores externos mediante el tubo de aspiración y en bolsa gofradas fuera de la cámara. La facilidad de mantenimiento y limpieza lo convierte en una herramienta de trabajo precisa, rápida, versátil y fiable.



BARRA DE SELLADO 310mm
BOMBA DE VACÍO 8 m³/h
SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

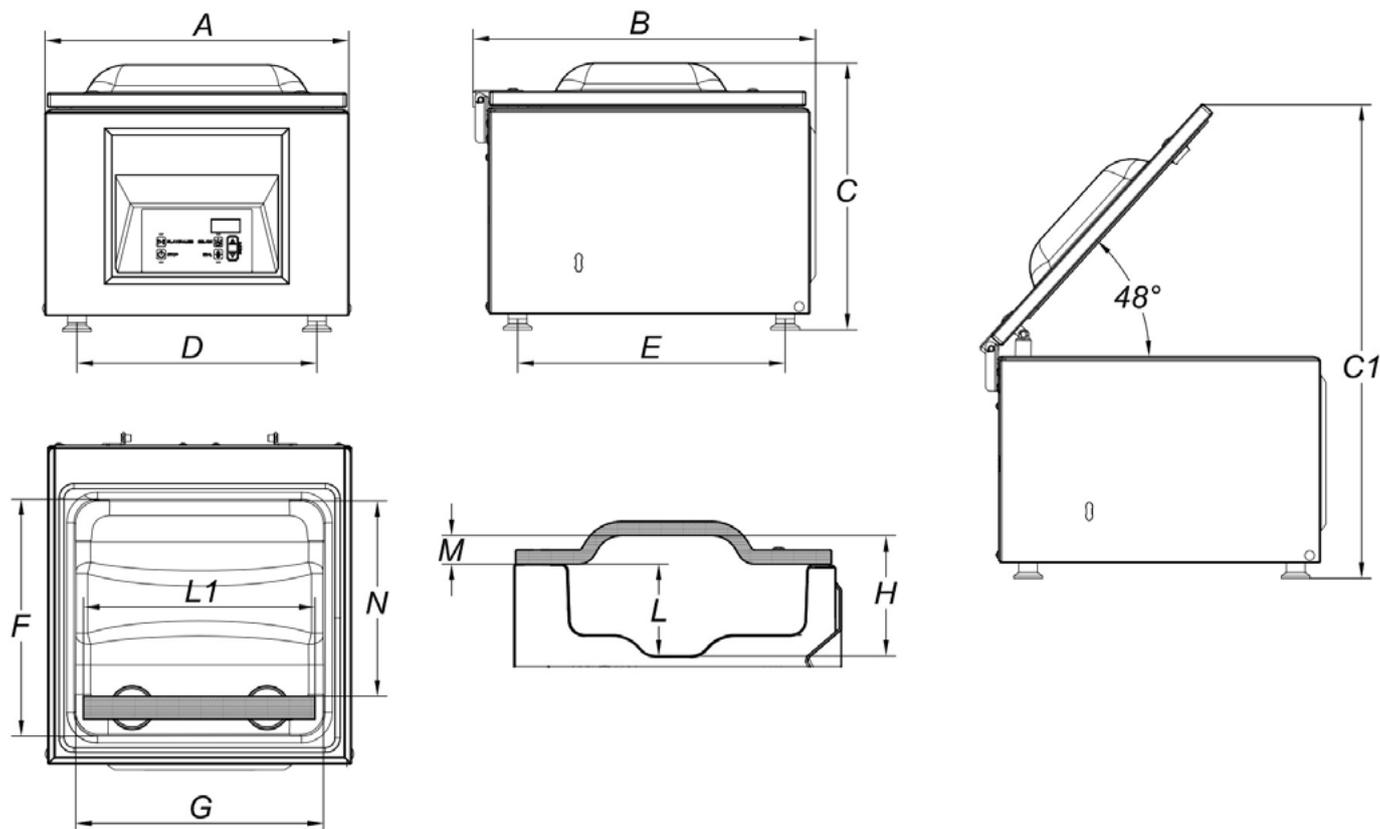
- Bolsas para almacenamiento, cocción y "cook & chill"; bolsas gofradas;
- Carro de acero inoxidable con ruedas y estante;
- Cuña de acero inoxidable para el envasado de líquidos;
- Contenedores de vacío de acero inoxidable y kit de succión.



PROYECTO	FECHA	APROBADO
ARTICULO	CANT.	

MÁQUINAS CON CAMPANA I-SHOP 30

ACTUALIZADO A:
19/01/2023



DATOS TÉCNICOS

Largo de soldadura L1	mm	310
Capacidad nominal bomba	m ³ /h	8
Presión final	mbar	2
Tamaño De La Cámara (FxGxH)	mm	334x351x190
Espacio útil de la cámara (N)	mm	282
Profundidad del tanque (L)	mm	130
Volumen de la cámara	Lt	14,10
Potencia nominal	W	600 (DVP) / 500 (BUSCH)
Alimentación eléctrica/Frecuencia/Fases	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cable de alimentación y enchufe eléctrico		2m + IEC / Schuko
Electricidad nominal	A	2,6 (DVP) / 2,17 (BUSCH)
Estructura		Acero inoxidable (AISI304)
Material del tanque		Acero inoxidable hidroformado (AISI304)
Material de la tapa		PMMA (plexiglas)
Huella máxima (AxBxC)	mm	425x504x398
Altura máxima con tapa abierta (C1)	mm	669
Distancia entre apoyos (DxE)	mm	336x375
Peso con estantes	kg	35,3
Nivel de ruido	dB(A)	58
Condiciones ambientales: temp (min-max)	°C	12-40