



POSEIDÓN Gastronorm

ItalianPack Poseidon Gastronorme es la selladora manual de bandejas de cajones dedicada a los clientes que operan en el mercado de la restauración colectiva y los laboratorios de gastronomía

Poseidon Gastronorme mantiene las características y dimensiones típicas de la línea Poseidon pero gracias al tamaño de su molde permite el envasado de más de una bandeja y también bandejas multicompartimento, hasta el tamaño máximo de 390x270

ItalianPack Poseidon Gastronorme es la termoselladora ideal para la industria de la restauración y los procesadores de alimentos.

Poseidon Gastronorme comparte las mismas especificaciones técnicas y el mismo tamaño que la línea de envasado Poseidon, pero el tamaño específico de su troquel permite el envasado simultáneo de múltiples bandejas y bandejas de múltiples productos. Tamaño máximo: 390-270.

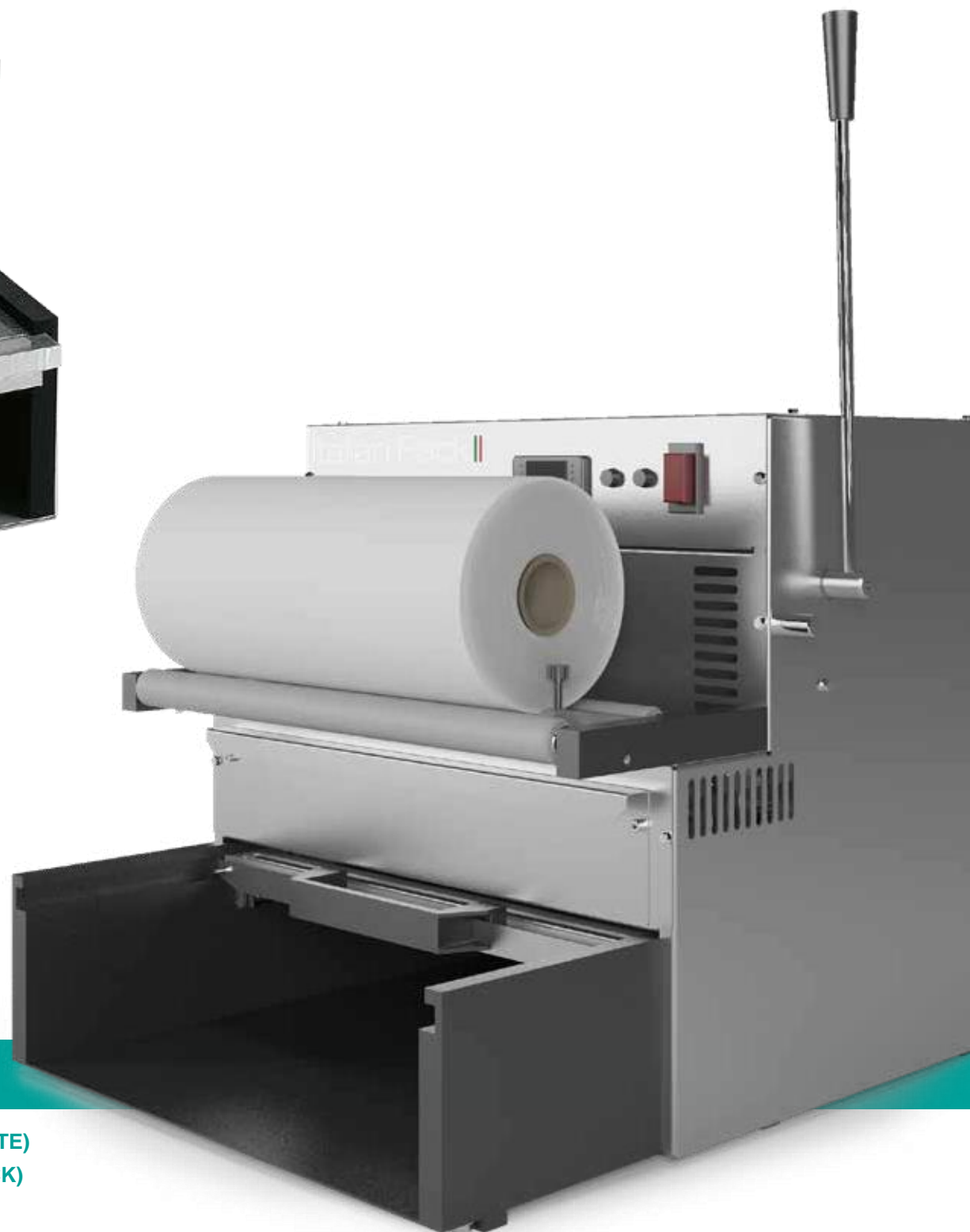


/// GASTRONORME ///



Posibilidad de envasar varias bandejas a la vez.

Ofrece la posibilidad de envasar varias bandejas al mismo tiempo.



MÁQUINAS DE ENVASADO DE BANDEJAS **DE SELLADO SUPERIOR (PAQUETE)**
MÁQUINAS TERMOSELLADORAS DE BANDEJAS CON **SELLO SUPERIOR (PACK)**

Especificaciones técnicas

Estándar

● Opcional

✘ No disponible - No disponible

Peso (kg) Weight (kg)	50
Cuerpo hecho de	Acero inoxidable
Suministro eléctrico (estándar)	1 x 230 V + PE, 50 Hz
Potencia suministrada (kW)	1,6
Aire comprimido (bar)	✘
Ancho máximo de la película de bobina (mm)	405
Diámetro máximo de la película de la bobina (mm)	220
Control electrónico de temperatura	✓
	<p>sin perfil de corte</p> <p>H max 125 OPTIONAL H max 210</p> <p>↑</p> <p>n°1 400x290 n°2 195x290</p> <p>n°3 125x290 n°4 90x290</p> <p>n°5 190x140</p>
Dimensión de las bandejas (mm)	

