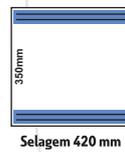
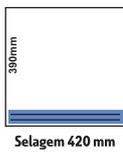




GSVAC
Embaladoras a Vácuo

GS 420



Equipamento indicado para vários tipos de produtos como espetinhos, peças de carne, queijos, bandejas de massas, frutas, legumes etc.

- Leve e fácil de transportar;
- Construída em Aço Inox AISI 304 escovado;
- Fácil limpeza e alta durabilidade;
- Funcionamento semi-automático;
- Painel DIGITAL intuitivo e prático;
- 20 Programas renomeáveis;
- Tampa de acrílico permite a visualização do processo;
- Equipada com bomba de vácuo BUSCH;
- Até 2 anos de Garantia;
- Certificação NR12;
- Atmosfera modificada opcional.



Características

Barra de solda (cm)	42
Tampa Acrílica (mm)	24
Cuba e Gabinete INOX	✓
Gabinete com rodas	✗
Painel Digital LCD	✓
Garantia até 24 meses	✓
Bomba BUSCH	✓
Tempo de ciclo (seg)	15 - 25
Dimensões Externas	
Comp. (mm)	480
Larg. (mm)	540
Alt. (mm)	480
Dimensões Internas	
Comp. (mm)	430
Larg. (mm)	430
Alt. (mm)	80
alt. da bolha (mm)	60
Espaço/Barra (mm)	40
Vazão (m ³ /h)	19
Tensão (V)	220
Consumo (KW/h)	0,5
Nível Sonoro dB(A)	75



Tel: 11 3513 3363 / 3090 6091

Rua Alemanha, 1.600 – Vila Camilópolis – CEP 09240-001 – Santo André, SP

www.gsvac.com.br