

TANQUE DE RETRACTILADO MANUAL RET-2-80

Tanque de retractorilado por inmersión en agua caliente

RETRACTILADO

MANUAL

AGUA HASTA 100 °C

85 L



DESCRIPCIÓN

El RET-2-80 es la versión más amplia del RET-2: tanque de retractorilado con entrada y salida manual del producto y cámara útil de 800 mm, para retraer la bolsa después del envasado al vacío. La inmersión en agua caliente, hasta 100 °C, consigue una retracción uniforme y una presentación más cuidada.

Entrada y salida del producto: manual. Programador analógico con regulación de la temperatura del agua y del tiempo de inmersión.

Ideal para mataderos y pequeñas fábricas de embutidos, con pequeñas producciones de carne, embutidos y quesos.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Temperatura del agua: Hasta 100 °C.
- Calefacción: Eléctrica.
- Alimentación: 220/380 V · 50/60 Hz · trifásica.
- Opciones: Campana para la salida de humos.

DATOS PRINCIPALES

Útil	800 x 380 x 210	Agua	85 L	Temperatura	100 °C
Potencia	9 kW	Alimentación	220/380 V	Peso	140 kg

MODELOS Y DIMENSIONES

REF.	CONFIGURACIÓN	DIMENSIONES (MM)	APTO PARA
RET-2-80	Manual · 85 L	900 x 640 x 1170	Pequeñas producciones de carne, embutidos y quesos

Datos del fabricante (Tecnotrip). Referencia: RET-2-80.

APLICACIONES

Mataderos y pequeñas fábricas de embutidos, con pequeñas producciones de carne, embutidos y quesos.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649