

HENKOVAC VLOERMODELLEN:

"FIRST CHOICE" VOOR SLAGERIJEN, RESTAURANTS, HOTELKEUKENS, ZIEKENHUIZEN, TRAITEURS EN DE VOEDSEL VERWERKENDE INDUSTRIE

3 modellen:

1. Transparante deksel, visuele controle voor het verpakken van vloeibare en vochthoudende producten.
2. Complete RVS "heavy duty" industriële modellen, makkelijk schoon te maken, vlakke werktafel.
3. Aluminium modellen, excellente prijs-kwaliteit verhouding

"VEELZIJDIG"



VLOERMODEL
M1, M2, M3

SPECIFICATIES VLOERMODELLEN

	SEALLENGTE	MAX. PRODUCT HOOGTE	NETTO KAMERAFMETINGEN (LxBxH)	BUITEN AFMETINGEN (LxBxH)	STANDAARD VOLTAGE*	VERMOGEN	GEWICHT
TRANSPARANTE DEKSEL & RVS KAMER							
M1	2 x 420	220	440 x 420 x 220	665 x 640 x 1020	230-1-50hz/400-3-50 Hz	1,3-3,3 kW	120 kg
M2	2 x 520	220	500 x 520 x 220	735 x 815 x 1020	400-3-50 Hz	3,3 kW	180 kg
M3	320	95	800 x 320 x 95	990 x 560 x 950	230-1-50 Hz/400-3-50 Hz	1,3-3,3 kW	140 kg

Afmeting in mm *Machines kunnen met alle gangbare voltages worden uitgerust

OPTIE M1, M2 & M3

	DIGITALE TIJDBESTURING	SENSOR BESTURING	SEAL	SEAL CONFIGURATIE	BEGASSING	POMP CAPACITEIT M ³	CYCLUS TIJD
M1	10 programma's	sensor/H ₂ O	dubbel/CC/CCC**	S&S	gas	21 of 40 m ³	20-40 sec
M2	10 programma's	sensor/H ₂ O	dubbel/CC/CCC	S&S	gas	40 of 63 m ³	25-35 sec
M3	10 programma's	sensor/H ₂ O	dubbel/CC/CCC	S&S	gas	21, 40 of 63 m ³	20-25 sec

**CC = Clean Cut, CCC = Clean Cut Controlled

SEAL CONFIGURATIE M1, M2 & M3

