

# EMPACADORAS AL VACIO

2014-12, ver 01 .

## DAKOTA 400 - DAKOTA 500



### Descripción:

Las empacadoras al vacío **KRAMER**, son ideales para detener eficientemente el deterioro natural de los alimentos extendiendo su vida útil, ayudan a conservar la frescura y reducen la pérdida de producto por merma al evitar pérdida de humedad.

### Características:

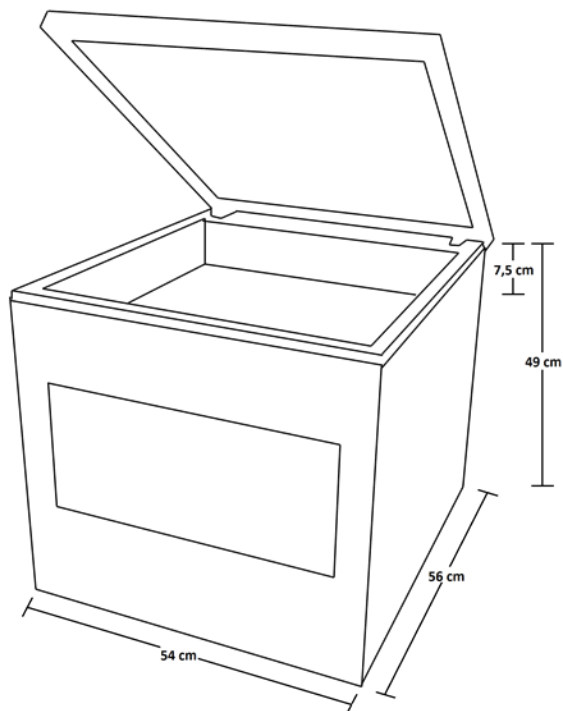
- Empacadoras al vacío de piso y sobre mostrador.
- **Tapa amortiguada**, fabricada en metacrilato **transparente altamente resistente**.
- **Nuevo sistema para cierre de la tapa**, el cual alarga la vida útil de los amortiguadores.
- **Diseño elegante y estructura compacta** adecuada para trabajar en cualquier industria de alimentos.

**KRAMER**  
FOOD EQUIPMENT

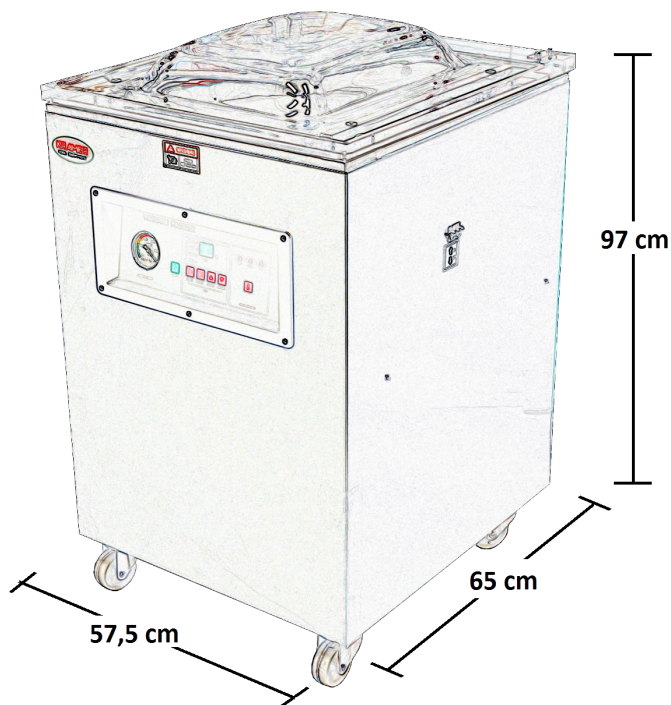
## Especificaciones técnicas:

Modelo	DAKOTA 400 - 1	DAKOTA 400 - 2	DAKOTA 500 - 1	DAKOTA 500 - 2
Tipo	Sobre mostrador		De piso	
Numero barra de sellado	1	2	1	2
Dim. barra de sellado	40 x 1,3 cm		50 x 1,3 cm	
Dim. cámara	42 x 43,5 x 7 cm		52,5 x 52,5 x 7,5 cm	
Cap. bomba de vacío	20 m <sup>3</sup> /h			
Alimentación	120 VAC			
Potencia	900 W ~ 1,2 HP			
Tiempo del ciclo	10 a 40 s			
Material de construcción	Acero Inoxidable 304			
Peso bruto	84 kg		120 kg	
Dim. empaque	61 x 65 x 57 cm		72 x 67,5 x 107 cm	

## Dimensiones:



**DAKOTA - 400**



**DAKOTA - 500**

**KRAMER**  
FOOD EQUIPMENT

\*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso