

MTQ40



دستگاه وکیوم تک کابین



دستگاه وکیوم تک کابین MTQ40

این دستگاه جهت وکیوم و سیل کردن (دوخت) بسته های مواد غذایی از جمله مرغ، گوشت، کالباس، خشکبار، حبوبات و ... استفاده می شود. با توجه به ابعاد و میزان بسته بندی، این دستگاه مناسب استفاده در فروشگاه ها و کارگاه ها مواد غذایی و صنعتی می باشد. در ضمن امکان تزریق گاز نگهدارنده توسط ۲ نازل را دارد. به طور متوسط تعداد ۲۵۰ بسته در ساعت وکیوم و سیل می نماید. لازم به ذکر است برای عمل وکیوم می توان ماندگاری مواد غذایی را در شرایط یکسان بالا برد و از خروج پساب مواد پروتئینی جلوگیری نمود در ضمن از حبوبات و خشکبار در مقابل آفات محافظت نموده و از نفوذ رطوبت به بسته های مواد غذایی جلوگیری کرد، دستگاه MTQ40 از استیل مرغوب ساخته شده است.

مشخصات فنی دستگاه

نام دستگاه	قدرت موتور (KW)	ابعاد دستگاه (ارتفاع×عرض×طول) سانتی متر	ابعاد کابین (ارتفاع×عرض×طول) سانتی متر	طول سیل (سانتی متر)	وزن دستگاه (کیلوگرم)	قدرت وکیوم (مکعب)	برق
MTQ40	۱	۵۷×۴۸×۴۱	۴۱×۳۷×۱۱	۳۷	۷۶	۲۰	تک فاز



ویژگی ها:

- بدنه استیل (ضد زنگ و خش) - ۲ نازل تزریق گاز نگهدارنده - حداکثر تعداد بسته بندی ۲۵۰ بسته در ساعت - تک کابین - نشاتگر
- میزان وکیوم - دوخت محکم - حداکثر دوخت ۳۷ سانتی متر - کارکرد بسیار آسان - نشاتگر میزان روغن وکیوم - نگهدارنده کیسه - تک موتور - ورودی گاز نگهدارنده