

Kilia

...NEW GENERATION®

Máquina de envasado al vacío o KVP Automática 800 “THE CLASSICAL” SERIES

La serie de máquinas alimentarias "THE CLASSICAL" cumple los requisitos de la mayoría de los clientes de todo el mundo. El diseño clásico y los componentes del equipo, muy competitivos, se ven coronados por una excelente relación coste-rendimiento.



Máquina de envasado al vacío Kilia

KVP Automática 800

Principio de funcionamiento

La **KVP** es una envasadora al vacío de doble cámara con 4 barras de sellado con una longitud de 800 mm.

Mientras se carga una cámara, la otra sella al vacío su producto automáticamente.

Es adecuada para el envasado de diversos alimentos, productos cárnicos, mariscos, frutas y verduras, encurtidos, carne refrigerada, productos médicos, componentes de hardware, equipos médicos, etc.

Leading Food Machines

Características y aplicación

- El exterior de acero inoxidable está diseñado específicamente para una fácil limpieza y cumple con todos los requisitos higiénicos y, por supuesto, de seguridad.
- La máquina dispone de una indicación del estado del trabajo para todos los estados relevantes del programa con función de visualización de fallos en tiempo real que garantiza un funcionamiento eficiente de la máquina.
- Las ruedas universales con función de freno están montadas en la parte inferior del equipo para que el usuario pueda mover y fijar la máquina.



El armario de distribución está integrado en el cuerpo de la máquina y está bien protegido contra la humedad. Los componentes principales son, en su mayoría, de Mitsubishi o de otras marcas internacionales de renombre. La fuente de alimentación puede ser alternativamente de 220 (200) o 400 voltios.

Datos técnicos principales:

Modelo	KVP 800
Capacidad de envasado	2-5 times/min
Dimensiones de la cámara de vacío	920*780*220mm
Longitud del sello	800mm*4
Anchura del sello	8mm
Alcance del sello	650mm
Tensión estándar	380V /50HZ
Potencia	5 kW
Dimensiones	1835 x 910 x 1060mm

Edition: March 2021

