



INDEX

CNW

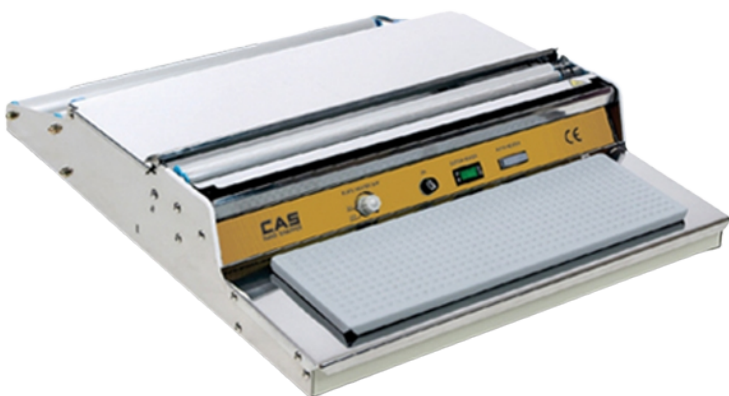
CARATTERISTICHE TECNICHE

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro. Struttura in acciaio inox. Rulli e astine in alluminio anodizzato.

Piano riscaldante regolabile tramite termostato. Taglio del film per mezzo di un profilo teflonato (non provoca fumo). Maniglia estraibile per supporto vaschetta.

Temperatura H/P: H/C 90° C Max - 150° C Max

Materiale per sigillare: film in PE e PVC



CNW460

Rotoli film max: 420 mm

Piano riscaldante: 385 x 125 mm

Dim. totali: 490 x 600 x h110 mm

Peso Netto: 6 kg

Alimentazione: 220V 50-60Hz

Consumo: 175 Watt

Imballo: 500 x 620 x h160 mm

Peso imballo: 7 Kg

CNW520

Rotoli film max: 500 mm

Piano riscaldante: 385 x 125 mm

Dim. totali: 590 x 600 x h110 mm

Peso Netto: 7 kg

Alimentazione: 230V 50Hz

Consumo: 210 Watt

Imballo: 600 x 620 x h160 mm

Peso imballo: 8 Kg