



GSVAC

Embaladoras a Vácuo

GS 780-60



Equipamento para alta produtividade de produtos com pequeno ou grande volume.

Versatilidade para embalar peças de carne, fatiados, espetinhos, hortifrut, queijos etc.

- Construída em Aço Inox AISI 304 escovado;
- Ergonômico e com alta eficiência energética;
- Fácil limpeza, transporte e instalação;
- Funcionamento semi-automático;
- Painel DIGITAL colorido, intuitivo e prático;
- 20 Programas renomeáveis;
- Equipada com bomba de vácuo BUSCH;
- Até 2 anos de Garantia;
- Certificação NR12;
- Atmosfera modificada opcional.



Características	
Barra de solda (cm)	78
Distância entre barras	60
100% INOX Escovado	✓
Gabinete com rodas	✓
Placa Digital LCD	✓
Garantia até 24 meses	✓
Bomba BUSCH	✓
NR 12	✓
Tempo de ciclo (seg)	15 - 30
Dimensões Externas	
Comp. (mm)	1760
Larg. (mm)	880
Alt. (mm)	1000
Dimensões Internas	
Comp. (mm)	800
Larg. (mm)	690
Alt. (mm)	250
Espaço Barras (mm)	40
Vazão (m³/h)	120/186
Tensão (V)	220/380
Consumo (KW/h)	3,6/4,8
Nível Sonoro dB(A)	77/79



Tel: 11 3513 3363 / 3090 6091

Rua Alemanha, 1.600 – Vila Camilópolis – CEP 09240-001 – Santo André, SP

www.gsvac.com.br