

DISPENSER

IMOD. DISP45 IMOD. DISP51



Suredlinghaus[®] *dal 1950*



DISPENSER

IMOD. DISP45 IMOD. DISP51

🇮🇹 I dispenser sono macchine di piccole dimensioni indispensabili per un confezionamento veloce e sicuro di carni, formaggi, frutta e verdura. Struttura in acciaio Inox. Piano riscaldato regolabile tramite termostato, taglio a barra per il modello DISP 45 o taglio a filo caldo a bassa tensione per il modello DISP 51.

🇬🇧 Sealers are indispensable tools for sealing meat, cheese, fruit and vegetables easily and safely. Stainless steel construction, adjustable heating plate, cutting bar on mod. DISP45, low tension wire cutting on mod. DISP 51.



MODELLO	DISP45	DISP51
Lunghezza <i>Length</i>	mm 600	mm 720
Larghezza <i>Width</i>	mm 485	mm 590
Altezza <i>Height</i>	mm 140	mm 185
Piano riscaldante <i>Heating plate</i>	mm 385x125	mm 300x175
Peso <i>Weight</i>	Kg 5	Kg 14,5
Rotoli film <i>Film roll</i>	mm 400	mm 500
Potenza <i>Power</i>	Watt 120	Watt 115

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via E. Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Ciro Menotti, 10
21010 Besnate (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it