



CAMARA DE VACIO QUALITYVAC SR

SKU: 11460002

KONIG



Función

Con la tecnología de vacío Koenig, puedes enfriar y estabilizar pan, bolos y productos de repostería en general.

Aspectos técnicos

Largo	2.467 mm
Ancho	2.525 mm
Alto	2.837 mm



Características

Control simple por medio de pantalla táctil y hasta 50 pasos operativos programables.
Opción de mantenimiento a distancia con acceso integral al conjunto del control.
El tiempo operativo restante se visualiza en la pantalla de la unidad.
Arranque suave garantizado en la secuencia del programa.
Puerta corrediza eléctrica, con apertura hacia la derecha o izquierda, según los requerimientos del cliente.
Alta seguridad operativa y largos intervalos de servicio con bomba de tornillos recubiertos de cerámica en el compresor (para evitar la oxidación y bloqueo del compresor).
La bomba de tornillo se puede quitar fácilmente para su mantenimiento.
Versión de cámara de acero fino inoxidable y resistente al ácido (acero dúplex).
Nº de puerta: 1-2.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co