

TERMOCONTRACCIÓN

Tanque de termocontracción ST-6050 Pistón



LÍNEA	Termocontracción
FICHA WEB	mail.rapivac.osole.com.ar/productos/1/tanque-de-termocontraccion-st-6050-piston
EMITIDA	28/10/2026

DESCRIPCIÓN

Diseñado especialmente para el sector alimentario (carnes, quesos y embutidos), este equipo sumerge de forma automática los productos en agua caliente, eliminando los pliegues de las bolsas termocontraíbles para mejorar la presentación comercial y prolongar la vida útil del producto.

01 Especificaciones técnicas

5 CARACTERÍSTICAS · 1 DATO

- ✓ Bordes superiores reforzados e indeformables.
- ✓ Calefacción asistida por resistencias
- ✓ Ruedas para transporte.
- ✓ Control digital de temperatura programable.
- ✓ Tiempo de inmersión programable.

Consumo

¿Querés este equipo para tu producción?

Te asesoramos sobre el modelo, los accesorios y la puesta en marcha que mejor se adaptan a tu línea.

[Pedir presupuesto →](#)

WhatsApp: +54 9 11 4190 0074

Email: info@servivac.com.ar

Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso. Consultá la versión vigente en mail.rapivac.ole.com.ar/productos/1/tanque-de-termocontraccion-st-6050-piston.