

**BALANÇA PARA COZINHA INDUSTRIAL BAXTRAN SCU 30KG****SKU:** 261015

Balança para utilização em cozinhas industriais e restaurantes. Função Checkweigher para o porcionamento de alimentos.

Capacidade máxima - 30kg | Divisão - 5g

BALANÇA IDEAL PARA COZINHAS INDUSTRIAIS

Balança para cozinha industrial ou outras utilizações onde a portabilidade e a sua pequena dimensão seja uma mais valia. Com proteção IP67 ideal para utilizar em ambientes húmidos.

CONSTRUÇÃO

A balança possui a carcaça e prato de pesagem em aço inoxidável. Com nível de bolha e pés reguláveis em altura para um fácil e rápido nivelamento.

VISIBILIDADE

Ecrã LCD de 6 dígitos de 25mm com retro-iluminação que permitem uma excelente visibilidade do peso.

FUNCIONAMENTO

Temperatura de funcionamento: 0°C + 40°C.

Bateria interna de 6V 4Ah recarregável com alimentação a rede com adaptador AC/DC IP68 100/240V 50/60Hz a 12V 1000mA.

FUNÇÕES

A balança SCU dispõe de 4 teclas e das funções Zero, Tara, Bruto/Neto, Conta Peças, função limites com indicação de cores e Auto desconexão automática (com configuração de tempo desejada de 1 a 99 minutos).

MAIS INFORMAÇÕES

Pode ver outras capacidades/divisões desta balança para restaurante em

<https://tecnipeso.pt/categoria-produto/balancas/balancas-industriais/inox-ip65-68/>

Pode saber mais sobre este produto em www.baxtran.com

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Verificação Metrológica [M]	Não aferida
Capacidade	30kg
Divisão	5g
Prato de pesagem	190 x 245mm
Display	LCD
Comunicação	Não aplicável
Construção	Aço inoxidável
Alimentação	Bateria recarregável (incluída), Transformador de corrente (Incluído)
Índice de proteção	IP67
Temperatura de funcionamento	0°C a 40°C
Funções	Auto desconexão, Bruto / Neto, Conta Peças, Limites, Tara, Zero
Dimensões	290 x 330 x 110mm
Peso	3.9kg

