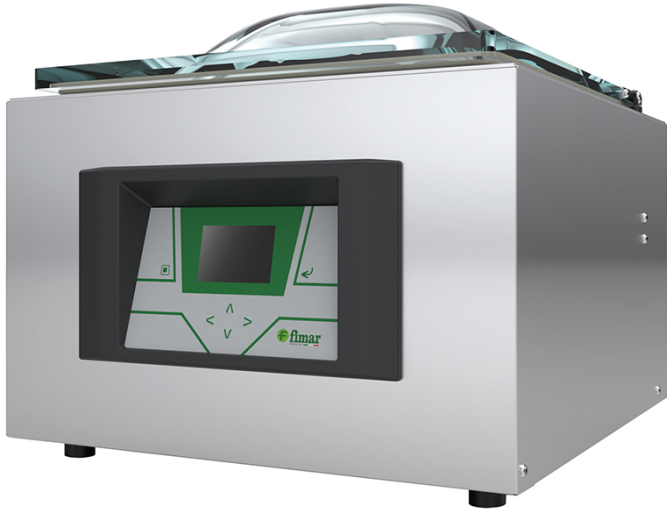


## SOUS VIDE À CLOCHE ECO CAM350ED

SKU: CAM350ED



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>0,85 kW (1,2 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Barre de soudure</b>	<u>350 mm</u>
<b>Pompe à vide</b>	<u>12 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vide max. réalisable</b>	<u>98%</u>
<b>Dimensions utiles de la chambre</b>	<u>360 x 400 x 190(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>460 x 500 x 430(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>42</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>48</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>600 x 650 x 680(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.265</u>

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps en acier Inox - cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - Panneau de commande LCD couleur TFT 3,5" avec 5 programmes mémorisables réglage du vide et de la soudure - système de soudage à piston avec barre de soudage amovible sans câbles - pompe à bain d'huile DVP. fonction de marinade. Modèles de table.

