

SOUS VIDE À CLOCHE ECO CAM350E

SKU: CAM350E



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,85 kW (1,2 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barre de soudure	<u>350 mm</u>
Pompe à vide	<u>12 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>98%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>360 x 400 x 190(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>460 x 500 x 430(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>42</u>
Poids brut (Kg)	<u>48</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>600 x 650 x 680(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<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 et 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 à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.



