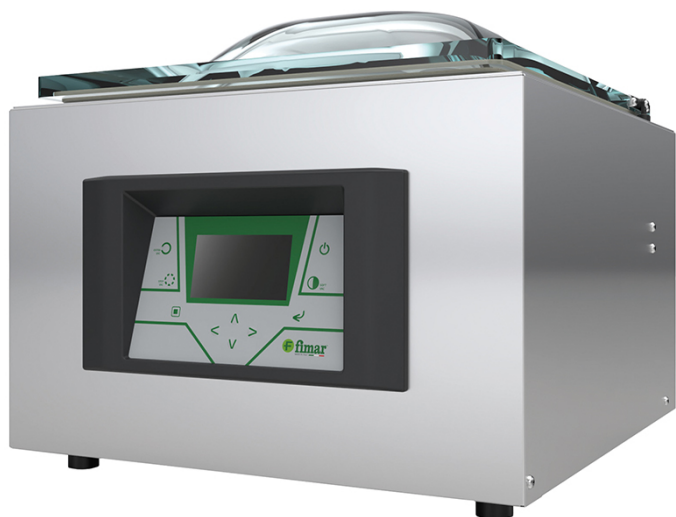


SOUS VIDE À CLOCHE TOP CAM400TD

SKU: CAM400TD



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>1,1 kW (1,5 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barre de soudure	<u>400 mm</u>
Pompe à vide	<u>18 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>98%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>410 x 450 x 220(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>510 x 560 x 450(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>60</u>
Poids brut (Kg)	<u>67</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 permettant de prolonger le temps de conservation des aliments tout en gardant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération bactérienne à basse température. Corps en acier inox - cuve intérieure en acier inox AISI 304 - cuve avec angles arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle à la fin du cycle - panneau de contrôle LCD couleur TFT 4,3" avec 20 programmes mémorisables - 9 programmes pour cuisiniers - capteur de vide - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et air doux de série - système de fermeture à piston avec barre de soudure amovible sans câbles - préparation pour l'entrée de gaz inerte - pompe BUSCH (fabriquée en Allemagne) - fonctions de vide progressif et de vide supplémentaire incluses. Modèles de table.

