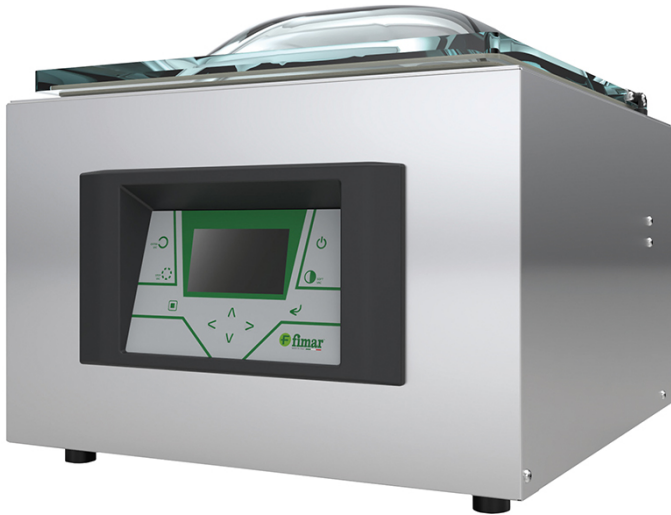


## SOUS VIDE À CLOCHE TOP CAM500TD

SKU: CAM500TD



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>1,1 kW (1,5 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Barre de soudure</b>	<u>500 mm</u>
<b>Pompe à vide</b>	<u>20 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vide max. réalisable</b>	<u>98%</u>
<b>Dimensions utiles de la chambre</b>	<u>520 x 520 x 220(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>610 x 630 x 500(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>72</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>79</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>700 x 700 x 720(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.353</u>

Machine permettant de prolonger le temps de conservation des aliments tout en gardant intacts 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 BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions de vide progressif et de vide supplémentaire incluses. Modèles de table.

