

SOUS VIDE À CLOCHE TOP CAM700TC

SKU: CAM700TC



ADDITIONAL INFORMATION

| | |
|--|-------------------------------|
| Puissance Kw | <u>1,5 kW (2 HP)</u> |
| Tension | <u>230-400V/3N/50-60Hz</u> |
| Barre de soudure | <u>2 x 700 mm</u> |
| Pompe à vide | <u>40 m³/h</u> |
| Vide max. réalisable | <u>98%</u> |
| Dimensions utiles de la chambre | <u>720 x 570 x 220(h) mm</u> |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>840 x 680 x 1050(h) mm</u> |
| Poids net (kg) | <u>145</u> |
| Poids brut (Kg) | <u>160</u> |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm) | <u>800 x 870 x 1150(h) mm</u> |
| Volume emballage (m3) | <u>0.800</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 LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses.

Modèles à roues.



