

SOUS VIDE À CLOCHE TOP CAM900TC

SKU: CAM900TC



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>2 kW (2,7 HP)</u>
Tension	<u>230-400V/3N/50Hz</u>
Barre de soudure	<u>1 x 500mm - 1 x 900mm</u>
Pompe à vide	<u>63 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>98%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>920 x 570 x 220(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>1040 x 680 x 1050(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>180</u>
Poids brut (Kg)	<u>205</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1100 x 800 x 1150(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>1.012</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.



