

SOTTOVUOTO CAMPANA ECO CAM300E

SKU: CAM300E



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,75 kW (1 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barra saldante	<u>300 mm</u>
Pompa vuoto	<u>8 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>310 x 350 x 190(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>410 x 460 x 430(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>38</u>
Peso lordo (Kg)	<u>44</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>470 x 550 x 680(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.176</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP. Utilizzare solo con buste lisce.



