

SOTTOVUOTO CAMPANA TOP CAM900TC

SKU: CAM900TC



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>2 kW (2,7 HP)</u>
Alimentazione	<u>230-400V/3N/50Hz</u>
Barra saldante	<u>1 x 500mm - 1 x 900mm</u>
Pompa vuoto	<u>63 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>920 x 570 x 220(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>1040 x 680 x 1050(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>180</u>
Peso lordo (Kg)	<u>205</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1100 x 800 x 1150(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>1.012</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 LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli carrellati. Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.



