



Appareil emballage sous-vide avec cloche h755_18

Appareil emballage sous-vide avec cloche à poser en acier inoxydable. Dimensions totales: L. 620 x P. 650 x h. 450 mm.

L'appareil à emballage sous-vide avec cloche est l'équipement essentiel et multifonctionnel qui s'adapte à des milliers d'utilisations. Il permet de sceller des aliments et d'enlever l'air pour ainsi garantir toutes les qualités des produits tout en préservant et en prolongeant la conservation. Cet appareil de mise sous-vide fonctionne grâce à des sacs ou des rouleaux spéciaux (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement qui a été pensé pour les professionnels, est réalisé avec un bac en acier inoxydable, une interface digitale et d'une barre scellante amovible de 450 mm. Le couvercle est ouvrable à 90° pour simplifier l'entretien. En option, il est possible de rajouter une barre scellante avec pistons.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions totales: L. 620 x P. 650 x h. 450 mm
- Dimension du bac: L. 520 x P. 520 x h. 220 mm
- Poids : 78 kg
- Matériaux: acier inoxydable AISI 430 et Duraplast
- Système de soudage : pistons sans câbles
- Contrôle électronique de la compression avec panneau digital
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Consommation: 1.20 kW
- Cloche avec ouverture manuelle à 90°
- Pompe d'aspiration: Q=20 m³h - à huile

Option:

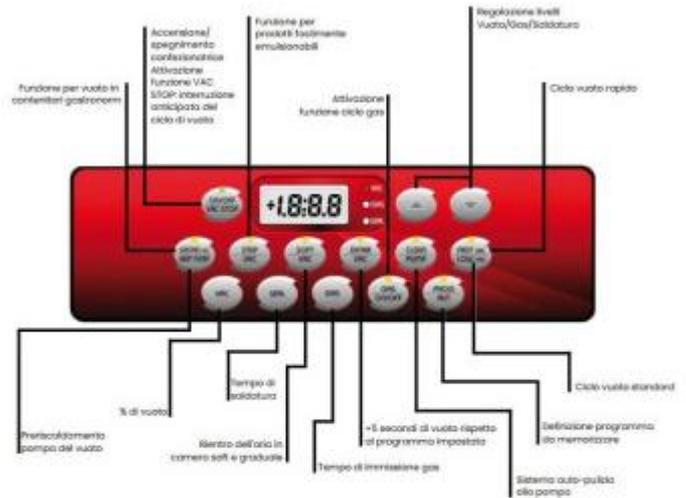
- Barre de scellage amovible de 500 mm

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 45 cm
- **profondeur** 65 cm
- **Type** en forme de cloche
- **largeur** 62 cm
- **puissance** 1200 W

Appareil emballage sous-vide avec cloche h755_18



620x650x450 h 520x520x220 h mm 500 Q= 20 m³/h - OIL piattini senza cavi wireless piattini kg 70 kW 1,20

DOTAZIONI INCLUSE:

- VAC STOP**
arresto forzato del ciclo
- SALDATURA RAPIDA**
facilitato anticipato del ciclo di saldatura
- GARTER APRIBILE A 90°**
agevola manutenzione post-vendita
- PROGRAMMA MARNATURA**
di carne e pesce
- PANNELLO DIGITALE**
20 programmi memorizzabili
- BARRE SALDANTI REMOVIBILI**
per facilitare la pulizia
- CLEAN PUMP**
olio in pompa sempre pulito
- ATTACCO GASTRO**
consente il vuoto nei contenitori
- VASCA ANSOIU STONDATI**
pulizia interna più agevole
- SENSORE DI VUOTO**
autoregola il ciclo di vuoto
- CONTACCU DI LAVORO**
senza avviso automatico di manutenzione
- SENSORE LIQUIDI**
evita lo fuoriuscita di liquidi
- SOFT VAC**
rientro graduale dell'aria in camera
- STEP VAC**
ciclo di vuoto ad intervalli
- EXTRA VAC**
+5 sec. di vuoto rispetto al pag. indicato

Appareil emballage sous-vide avec cloche h755_18

- Hauteur: 45 cm
- Profondeur: 65 cm
- Type: en forme de cloche
- Largeur: 62 cm
- Puissance: 1200 W