

SOTTOVUOTO CAMPANA TOP CAM400T

SKU: CAM400T

**DATI TECNICI**

Potenza Kw	<u>1,1 kW (1,5 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60 Hz</u>
Barra saldante	<u>400 mm</u>
Pompa vuoto	<u>18 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>410 x 450 x 220(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>510 x 560 x 450(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>60</u>
Peso lordo (Kg)	<u>67</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>600 x 650 x 680(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.265</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 da banco. Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.



