

Generálva itt: Orved Hungary (<https://www.orvedhungary.hu>)

[Címlap](#) > Cuisson 41

Dupla kamrás vákuumgép: dátumozó, védőgáz kialakítás. Folyadék vákuumozáshoz, SOUS VIDE eljárást alkalmazó éttermek részére ajánljuk.

Kamrás vákuumgép dupla vákuum kamrával, dátumozóval, dupla hegesztőszállal, védőgázos csomagoláshoz is.

Folyadékok és porok csomagolásához kiváló.

Nagyobb, sous vide eljárást alkalmazó éttermek, manufaktúrák részére ajánljuk.

Hegesztőszál (standard): 415 mm.



[1]



[1]



[1]



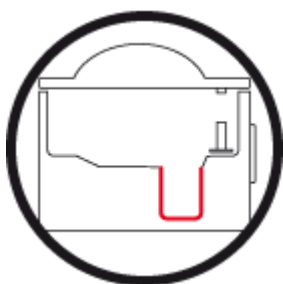
[1]



[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

DUPLA Vákuumkamra: 448x440x200+190 mm

Digitális, programozható (52 tárolható program)

Vákuum szenzor - (az árban)

Dupla hegesztőszál - (az árban)

Védőgáz kialakítás - (az árban)

USB csatlakozás - (az árban)

Easy system - Külső vákuumozási funkció - (az árban)

H2Out - Páramentesítő funkció - (az árban)

Dátumozó (2db) - (az árban)

DSI - Automatikus kilevegőztető program- (az árban)

FTY - Gyárilag tárolt programok - (az árban)

Vágószál (opcionális)

Vákuumedény funkció (opcionális)

Méret	588 × 587 × 500 mm
Súly	85 kg
Teljesítmény	1200 w
Kamra méret	448 × 440 × 390 mm
Hegesztőszál hossz	415 mm
Maximális tasak méret	400 × 550 × 0 mm
Vákuum kompresszor	25 m3/h
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Pultra helyezhető
Elektromosság	230V/50Hz
Vezérlés	Digitális, programozható
Vákuumszenzor	Igen
Védőgáz	Igen

Hivatkozások

[1] https://www.orvedhungary.hu/cuisson_41