

Nagy teljesítményű, guruló, kamrás vákuumgép egy horizontális és két vertikális vákuum kamrával, védőgázos csomagoláshoz is. Folyadékok és porok csomagolásához kiváló. Nagyobb, sous vide eljárást alkalmazó éttermek, hotelek, cateringek részére ajánljuk.

Nagy teljesítményű, guruló, kamrás vákuumgép egy horizontális és két vertikális vákuum kamrával, védőgázos csomagoláshoz is.

Folyadékok és porok csomagolásához kiváló.

Nagyobb, sous vide eljárást alkalmazó éttermek, hotelek, cateringek részére ajánljuk.

Hegesztőszál (standard): 2 x 630 mm. (A kamra elülső és hátsó oldalán elhelyezve.)

Mindkét oldalon dupla mélyített kamra: 2x 600x100x190h mm.



[1]



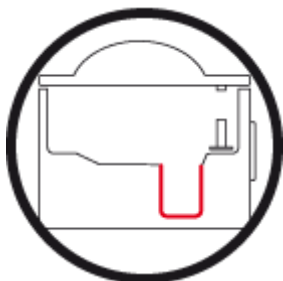
[1]



[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

1 db horizontális vákuumkamra: 685x575x200 mm

2 db vertikális vákuumkamra: 600x100+190 mm

Digitális, programozható (36 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)

DSI - Automatikus kilevegőztető program- (az árban)

FTY - Gyárilag tárolt programok - (az árban)

Vágószál (opcionális)

Vákuumedény funkció (opcionális)

Méret	830 × 725 × 1030 mm
Súly	225 kg
Teljesítmény	2200 w
Kamra méret	680 × 575 × 390 mm
Hegesztőszál hossz	630 mm
Vákuum kompresszor	106 m3/h
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Guruló
Elektromosság	400V/50Hz
Vezérlés	Digitális, programozható
Vákuumszenzor	Igen
Védőgáz	Igen

Hivatkozások

[1] https://www.orvedhungary.hu/cuisson_61