

## MACCHINA SOTTOVUOTO CAMPANA SCC300

CODICE: SCC300



### DATI TECNICI

<b>Potenza (Kw)</b>	0.45
<b>Alimentazione</b>	230V/1N/50Hz
<b>Barra saldante</b>	300
<b>Pompa vuoto</b>	8 m <sup>3</sup> /h
<b>Vuoto max ottenibile</b>	98%
<b>Dimensioni utili della camera</b>	310 x 350 x 190(h) mm
<b>Dimensioni macchina (mm)</b>	460 x 410 x 430(h) mm
<b>Peso netto (kg)</b>	32
<b>Peso lordo (Kg)</b>	40
<b>Dimensioni imballo (mm)</b>	600 x 800 x 640(h) mm
<b>Volume imballo (m3)</b>	0.307

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompe a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 3 programmi pre-impostati - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti.  
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.



