

**SOTTOVUOTO CAMPANA TOP CAM900TC**

SKU: CAM900TC

**DATI TECNICI**

<b>Potenza Kw</b>	<u>2 kW (2 HP)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230-400V/3N/50-60Hz</u>
<b>Barra saldante</b>	<u>1 x 500mm - 1 x 900mm</u>
<b>Pompa vuoto</b>	<u>63 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vuoto max ottenibile</b>	<u>98%</u>
<b>Dimensioni utili della camera</b>	<u>920 x 570 x 220(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>1040 x 680 x 1050(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>180</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>205</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1100 x 800 x 1150(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>1.012</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 carrellati. Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.



