

SOTTOVUOTO CAMPANA ECO CAM400E

SKU: CAM400E

**DATI TECNICI**

Potenza Kw	<u>1,1 kW (1,5 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz</u>
Barra saldante	<u>400 mm</u>
Pompa vuoto	<u>20 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>410 x 450 x 220(h)</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 mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP. Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.



