



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,00
Peso netto (Kg)	35
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	460
Altezza (mm)	420

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a CAMPANA da banco, BARRA SALDANTE 300 mm, PROFESSIONAL LINE:

PROFESSIONAL LINE: è la linea dedicata ai professionisti, con display 4.3" a colori, completamente automatica e saldatura a pistoncini. Possibilità di memorizzare 20 programmi utente, sistema One Touch di serie e programmi Chef di supporto ad ogni preparazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **PROGRAMMI CHEF:** pensati appositamente per tutti i professionisti del settore HoReCa, semplificano operazioni e lavorazioni complesse che altrimenti comporterebbero un grande dispendio di tempo e di energie all'interno di una cucina. Si tratta di cicli di vuoto già programmati, frutto di un'attenta ricerca volta a soddisfare le esigenze e le necessità di tutti gli operatori di settore
- **CICLO CLEAN PUMP:** La funzione "Clean Pump" è la rigenerazione dell'olio all'interno della pompa. Permette all'olio di raggiungere temperature elevate, in modo da consentire l'evaporazione dell'umidità e di eventuali impurità presenti nell'olio stesso.
- **ONE TOUCH SYSTEM:** la tecnologia che ti permette di tenere pulita la camera del vuoto e, allo stesso tempo, allungare la vita della molla a gas, facendoti risparmiare sui pezzi di ricambio.
- **GASTROVAC SYSTEM:** Funzione per aspirazione in contenitori esterni tramite l'apposito accessorio di collegamento e un set di contenitori per sottovuoto gastronorm.
- **AVVIO AUTOMATICO**
- **20 PROGRAMMI**
- **SALDATURA A PISTONI**
- **STEP VAC**
- **SOFT VAC**
- **EXTRA VAC**

DATI TECNICI:

- DIMENSIONI 410x460x370H mm
- DIMENSIONI CAMERA 310x350x190H mm
- BARRA SALDANTE 300 mm
- PORTATA POMPA DEL VUOTO Q=10 m³h-OIL
- ALIMENTAZIONE V/Hz/Kw: 230/50/1
- SALDATURA wireless (pistoni)
- PESO 35 kg

ACCESSORI/OPTIONAL:

- Piano inclinato
- Carrelo supporto
- Pompa busch
- Gas inerte
- Taglio eccedenza
- Vasca doppia altezza
- Barra aggiuntiva

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EM-E-PRO30	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFESSIONAL LINE, CAMERA mm. 310x350x190h, BARRA SALDANTE da 300 mm. POMPA VUOTO da 10 metri/cubi/ora, V.230/1, Kw. 1,00, Peso Kg.35, dimensioni esterne mm. 410x460x370h	<p>€ 1.467,09 + IVA</p> <p>€ 1.789,85 IVA incl.</p> <p>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>





CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|--|
|  programmi chef |  gastrovac system |
|  avvio automatico |  step vac |
|  clean pump |  soft vac |
|  one touch system |  20 programmi |
|  saldatura a pistoni |  extra vac |

DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



OPTION

