

Вакуумна машина Bell CAM300E з вакуумним насосом 8 м/куб Вакуумна машина Bell CAM300E з вакуумним насосом 8 м/куб

Codice: CAM300E

1382,50 євро



	CAM300E	CAM350E
	0,75 kW (1 HP)	0,85 kW (1,2 HP)
	230 V/1N/50Hz	
	300 mm	350 mm
	8 m³/h	12 m³/h
	98%	
	310 x 350 x 190(h) mm	360 x 400 x 190(h) mm
	410 x 460 x 430(h) mm	460 x 500 x 430(h) mm
	38 kg	42 kg
	44 kg	48 kg
	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm
	0,176 m³	0,265 m³

SCHEMA TECNICA

Машина для збільшення тривалості зберігання харчових продуктів, зберігаючи їх органолептичні характеристики незмінними. Професіоналізм і максимізація якості вакууму загально визнані у використанні дзвонових вакуумних машин, які дозволяють створити рівень вакууму, який запобігає розмноженню бактерій при низьких температурах. Корпус з нержавіючої сталі AISI 304

- внутрішній резервуар з нержавіючої сталі із закругленими кутами -
- кришка з оргскла - автоматичне відкриття кришки в кінці циклу -
- однопрограмна панель управління з можливістю регулювання вакууму та герметизації -
- мембранна ущільнювальна планка - насос ванни DVP масло.

Аксесуари: звичайні та кулінарні гладкі пакети різних форматів.

Потужність: 0,75 кВт

Живлення: 230 В однофазне.

Довжина ущільнювальної планки: 300 мм

Вакуумний насос: 8 м3/год
Корисні розміри камери: 31x35x19
Максимальний вакуум, який можна отримати: 98%
Конструкція з нержавіючої сталі
Пресований бак з нержавіючої сталі
Мембранна ущільнювальна планка
Прозора кришка з оргскла та автоматичне відкриття в кінці циклу.
Насос для масляної ванни DVP
Цифрова панель управління з можливістю регулювання вакууму і зварювання.

ItaliaGroup Corporate srl Società italiana a Socio Unico

P.IVA/CF IT01099980250; Capitale Sociale : € 100.000,00 interamente versato

Sede Legale Via dei Zattieri 21/D- 32014 Ponte nelle Alpi (BL) - Italy

Numero unico internazionale tel. (+39) 02 89038785 - mail adatto@adatto.net