

Вакуумна машина Bell CAM450E з вакуумним насосом 20 м/куб Вакуумна машина Bell CAM450E з вакуумним насосом 20 м/куб

Codice: CAM450E

1760,00 євро



	CAM400E	CAM450E
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	400 mm	450 mm
	20 m³/h	
	98%	
	410 x 450 x 220(h) mm	460 x 500 x 220(h) mm
	510 x 560 x 450(h) mm	560 x 610 x 480(h) mm
	60 kg	65 kg
	67 kg	72 kg
	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
	0,265 m³	0,363 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 - внутрішній резервуар з нержавіючої сталі із заокругленими 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: 1,1 кВт

Живлення: 230 В однофазне.

Довжина ущільнювальної планки: 450 мм

Вакуумний насос: 20 м³/год

Корисні розміри камери: 46x50x22

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.

Розмір: 56x61x46h см.

Вага: 65 кг

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