MACCHINA SOTTOVUOTO CAMPANA SCC500

SKU: SCC500

DATI TECNICI

Potenza (Kw)	0,75kW (1 HP)
Alimentazione	220-240V/1N/50-60 Hz
Barra saldante	500
Pompa vuoto	20 m³/h
Vuoto max ottenibile	98%
Dimensioni utili della camera	520 x 520 x 220(h) mm
Dimensioni macchina (mm)	610 x 630 x 500(h) mm
Peso netto (kg)	64
Peso lordo (Kg)	74
Dimensioni imballo (mm)	700 x 700 x 670(h) mm
Volume imballo (m3)	0.329

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organoelettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompe a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 3 programmi pre-impostati - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti.
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.