Generálva itt: *Orved Hungary* (http://www.orvedhungary.hu)

Dupla kamrás vákuumgép: dátumozó, védőgáz kialakítás. Folyadék vákuumozáshoz, SOUS VIDE eljárást alkalmazó éttermek részére ajánljuk.

Kamrás vákuumgép dupla vákuum kamrával, dátumozóval, dupla hegesztőszállal, védőgázos csomagoláshoz is.Folyadékok és porok csomagolásához kiváló. Közepes méretű, sous vide eljárást alkalmazó éttermek, manufaktúrák részére ajánljuk.

Hegesztőszál (standard): 315 mm.


[1]

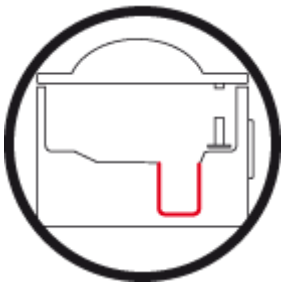


[1]


[1]


[1]


[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

DUPLA Vákuumkamra: 343x434x200+190 mm

Digitális, programozható (52 tárolható program)

Vákuum szenzor - (az árban)

Dupla hegesztőszál - (az árban)

Védőgáz kialakítás - (az árban)

USB csatlakozás - (az árban)

Easy system - Külső vákuumozási funkció - (az árban)

H2Out - Páramentesítő funkció - (az árban)

Dátumozó - (az árban)

DSI - Automatikus kilevegőztető program- (az árban)

FTY - Gyárilag tárolt programok - (az árban)

Vágószál (opcionális)

Vákuumedény funkció (opcionális)

Méret	575 × 485 × 450 mm
Súly	58 kg
Teljesítmény	750 w
Kamra méret	343 × 434 × 390 mm
Hegesztőszál hossz	315 mm
Maximális tasak méret	300 × 500 × 0 mm
Vákuum kompresszor	12 m3/h
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Pultra helyezhető
Elektromosság	230V/50Hz
Vezérlés	Digitális, programozható
Vákuumszenzor	Igen
Védőgáz	Igen

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/cuisson_31