



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,75
peso neto (Kg)	30
ancho (mm)	360
profundidad (mm)	420
altura (mm)	370

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENVASADORA AL VACÍO DE SOBREMESA CON CÁMARA, BARRA DE SELLADO DE 250 mm, LÍNEA DE VACÍO :

LÍNEA DE VACÍO con pantalla a color de 3,5", totalmente automática. Posibilidad de almacenar 5 programas de usuario, sistema One Touch de serie y programa de marinado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :

- **PROGRAMA DE MARINADO** : Ciclo de trabajo que permite alternar pequeños ciclos de vacío y ciclos de restablecimiento de presión en el interior de la campana. Mediante esta operación, durante la fase de restablecimiento de la presión, los poros del alimento se someten a un esfuerzo de apertura, por lo que el condimento presente en la bolsa se absorberá más fácilmente y de forma homogénea.
- **CICLO DE LIMPIEZA DE BOMBA** : La función "Limpiar Bomba" es la regeneración del aceite dentro de la bomba. Permite que el aceite alcance altas temperaturas, para así permitir la evaporación de la humedad y de cualquier impureza presente en el propio aceite.
- **SISTEMA GASTROVAC** : Función de aspiración en recipientes externos mediante el accesorio de conexión adecuado y un juego de recipientes al vacío gastronorm.
- **ARRANQUE AUTOMÁTICO**
- **SISTEMA DE UN TOQUE**
- **5 PROGRAMAS**

DATOS TÉCNICOS :

- Dimensiones mm: 360x420x370h
- Dimensiones de la cámara mm: 260x300x120h
- Barra de soldadura mm: 250
- Caudal de la bomba de vacío mc/h: 8

- Alimentación V/Hz/kW: 230/50/0,75
- Soldadura: Membrana
- Peso Kg: 30

OPCIONALES/ACCESORIOS :

- plano inclinado
- Carro de soporte de la máquina

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-E-VAC25	ENVASADORA AL VACÍO DE CÁMARA, con CÁMARA de dimensiones 260x300x120h mm, BARRA DE SELLADO de dimensiones 250 mm, CONTROLES DIGITALES, V. 230/1 - Kw 0,75 - dimensiones externas mm. 360x420x370h	€ 985,86 VAT excluido € 956,28 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

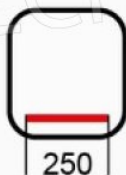
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
EM-PI 	Plano inclinado para líquidos	€ 89,55 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
EM-PI 	Carro de soporte de la máquina	€ 283,22 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días





DISPOSIZIONE BARRE SALDANTI

STANDARD



CARATTERISTICHE TECNICHE



programma marinatura



one touch system



avvio automatico



5 programmi



clean pump



gastrovac system