

AUFTISCH-GLOCKENABSACKMASCHINE FÜR DIE VAKUUMIERUNG
Stange 35 cm OPTIMA 42x53x(H)40 cm - 450 W



vedi prodotto online

CODICE: **OPTIMA**
 MARCA: **LAVEZZINI**

| | |
|--|--|
| | Pannello comandi digitale con vuoto in processo (VAC-STOP - RAPID SEALING) Simplified digital control panel (one program - vac stop - Rapid sealing) |
| | Vasca inox con angoli stondati senza salature interne Entirely polished stainless steel vacuum chamber, with internal rounded corners |
| | Barre saldati estraibili Removable sealing bars |
| | Connessione per attacco gastrovac Connection for the gastrovac system |
| | Carter apribile a 90° 90° openable carter |
| | Pannello comandi a totale tenuta contro umidità Waterproof control Panel |
| | Set tavole di riempimento in polietilene Polyethylene filling squares set |



SOLUZIONI FOODSERVICE

- Gesamtabmessungen 460x500x(H)420 mm
- Kammerabmessungen 360x400x(H)190
- Schweißstange 350 mm.
- Vakuumpumpe Q = 8/9,6 m³/h-Öl
- Geformter Behälter mit abgerundeten Ecken ohne Innenschweißung
- Manuelle Deckelanhebung
- Gewicht 40 kg.
- Absorption 450 W
- Stromversorgung 230 V/50-60 Hz

Der Einstieg in die professionelle Welt der Vakuumierabpackung. Sie eignen sich für eine Vielzahl von Anwendungen und zeichnen sich insbesondere durch ihre hervorragende Verarbeitungsqualität, ihre hohe Leistungsfähigkeit und ihre äußerst günstige wirtschaftliche Marktpositionierung aus. Ausgestattet mit einer präzisen Elektronik und zugleich einfach zu bedienen, arbeiten sie mit einer Vielzahl von Beuteltypen, in externen Behältern und sogar bei externer Absaugung mittels geprägter Beutel. Vollständig aus Edelstahl gefertigt und mit abgerundeten, nahtlosen Innenbehältern mit abnehmbaren Schweißstangen, garantieren sie dem kleinen bis mittelgroßen Unternehmen hervorragende Leistungen zum absolut besten Marktpreis

ES WIRD DER JÄHRLICHE AUSTAUSCH DES PUMPENÖLS EMPFOHLEN (bei intensivem Gebrauch oder bei heißen Produkten auch öfter)