

MACCHINA SOTTOVUOTO CAMPANA SCC300

SKU: SCC300



DATI TECNICI

Potenza (Kw)	<u>0.45</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz</u>
Barra saldante	<u>300</u>
Pompa vuoto	<u>8 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>310 x 350 x 190(h) mm</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>460 x 410 x 430(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>32</u>
Peso lordo (Kg)	<u>40</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>600 x 800 x 640(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.307</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche 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.



