

SKU: 2978339

Fimar

Macchina Sottovuoto a Campana, Barra Saldante 500 mm Easyline Modello SCC500



Descrizione

Macchine Sottovuoto a campana

Le macchine sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi (sia solidi che liquidi) in modo pratico e permettono di prolungare notevolmente i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche.

Specifiche Tecniche

- Struttura in acciaio inox
- Vasca stampata in acciaio inox
- Barra saldante estraibile
- Coperchio in plexiglass trasparente
- Pompe a bagno d'olio
- Pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili
- Possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti
- Potenza: 0,75 KW
- Alimentazione: 220V/1N/50Hz

- Barra saldante: 500 (mm)
- Pompa vuoto: 20 m m³
- Dimensioni utili camera: 520x520x220h (mm)
- Vuoto max ottenibile: 98%
- Disponibili : Sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Lunghezza (cm)	61
Profondità (cm)	63