

SKU: CAM700TC

Fimar

Macchina Sottovuoto a Campana Barra Saldante 700 mm Modello CAM700TC Carrellata



Descrizione

Macchina Sottovuoto a Campana Fimar

Adatta per le esigenze di ristoranti, bar, hotel che desiderano prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte tutte le proprietà. Pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili con funzione di “pulizia olio in pompa” e “soft air” inseriti di serie

Specifiche Tecniche

- Carcassa in acciaio inox
- Vasca interna in acciaio inox con angoli arrotondati
- Coperchio in plexiglass
- Apertura automatica del coperchio a fine ciclo
- Sistema di saldatura a pistoncini con barra saldante estraibile senza cavi
- Predisposizione per immissione gas inerte
- Pompa BUSH (made in Germany)
- Funzioni “step vac” ed “extra vacuum” incluse
- POTENZA 1,5 kW

- ALIMENTAZIONE 230-400V/3N/50-60Hz
- PESO NETTO 145 Kg
- PESO LORDO 160 Kg
- DIMENSIONI IMBALLO 800x870x1150h (mm)
- VOLUME IMBALLO 0,800 m³
- POMPA VUOTO 40 m³/h
- BARRA SALDANTE 2X700 mm
- DIMENSIONI UTILI CAMERA 720x570x220h (mm)
- VUOTO MAX OTTENIBILE 0.98

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	105
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	68