

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. La professionalità e la massimizzazione della qualità del vuoto viene universalmente riconosciuto nell'utilizzo di macchine sottovuoto a campana che permettono di creare un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox - vasca interna in acciaio inox con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.

Accessori: Sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

Machine to prolong food storage time while keeping the organoleptic characteristics intact. The professionalism and the maximization of vacuum quality is universally recognized with the usage of vacuum packing machines that enable to create a level of vacuum that prevents bacterial proliferation at low temperatures. Stainless steel casing - stainless steel inner tub with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at end of cycle - mono program control panel with possibility to adjust vacuum and sealing percentage - sealing by welding diaphragm - DVP oil pump.

Accessories: Smooth normal bags and cooking bags in various sizes.

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, en gardant intactes les propriétés organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sacs ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Meuble acier inox - cuve à l'intérieure en acier inox - couvercle en plexiglass - ouverture automatique du couvercle à fin du cycle - panneau des commandes mono programme avec possibilité de régler vide et soudure - barre de soudure avec membrane - pompe à huile DVP.

Accessoires : sachets lisses standard et de cuisson en différentes dimensions.

Diese Maschinen wurden entwickelt, um die Lagerzeit der Lebensmittel und die Bewahrung seiner organoleptischen Eigenschaften zu verlängern. Was das Vakuumniveau betrifft, wird die höhere Qualität von Kammergeräten universell anerkannt: die Kammermaschinen erlauben ein so hohes Vakuumniveau zu erreichen, dass sie die Vermehrung von Bakterien verhindern kann. Edelstahlmöbel - Innere Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken - Plexiglass Glocke - automatische Widereröffnung am Ende des Zyklus - Monoprogrammes Bedienendfeld zur Vakuum- und Schweißzeitprogrammierung - Schweißbalken mit Membrane - Ölgeschmierte DVP Pumpe

Zubehör: glatte Vakuum- und Kochbeutel in verschiedenen Größen

Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. El profesionalismo y la maximización de la calidad de vacío está universalmente reconocida en el uso de las envasadoras al vacío con campana que permiten crear un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias a baja temperatura. Cuerpo de acero inoxidable - cuba interna de acero inoxidable con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control con un solo programa con la posibilidad de ajustar el vacío y la soldadura - barra soldante con membrana - bomba en aceite DVP.

Accesorios: bolsas lisas normales y para cocinar en varios tamaños.

Упаковочные машины, предназначенные для продления срока хранения продуктов питания с сохранением в неизменном виде их органолептических характеристик. Профессиональность и максимальное качество вакуума признаны повсюду при использовании колпаковых вакуумных машин, которые позволяют достигать такой уровень вакуума, который препятствует размножению бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали - внутренняя ёмкость из нержавеющей стали с закруглёнными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки по окончанию цикла - панель управления с одной программой, с возможностью регулировать вакуум и сварку - сварочная планка с мембраной - вакуумный насос с масляной ванной DVP.

Комплектующие: Обычные гладкие пакеты и пакеты для термообработки различных форматов.



CAM300E



CAM350E



CAM400E



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CAM ECO

NEW

CUPOLA VACUUM PACK MACHINES CAM ECO
MACHINES SOUSVIDE A CLOCHE CAM ECO
VAKUUMIERGERÄTE MIT KAMMER CAM ECO
ENVASADORAS AL VACIO CON CAMPANA CAM ECO
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА CAM ECO

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CAM300E	CAM350E	CAM400E	CAM450E
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW	0,85 kW	1,1 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz			
BARRA SALDANTE BARRÉ SOUDANTE BARRA SALDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE БОМБА DE VACIO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	8 m ³ /h	12 m ³ /h	20 m ³ /h	
DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ		310x350x190h (mm)	360x400x190h (mm)	410x450x220h (mm)	460x500x220h (mm)
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACIO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		98 %			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	410x460x430h (mm)	460x500x430h (mm)	510x560x450h (mm)	560x610x460h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	38 Kg	42 Kg	60 Kg	65 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	44 Kg	48 Kg	67 Kg	72 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x550x680h (mm)	600x650x680h (mm)		700x700x720h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,176 m ³	0,265 m ³		0,353 m ³



CAM450E