

## SOUS VIDE À CLOCHE ECO CAM300E

SKU: CAM300E



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>0,75 kW (1 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Barre de soudure</b>	<u>300 mm</u>
<b>Pompe à vide</b>	<u>8 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vide max. réalisable</b>	<u>98%</u>
<b>Dimensions utiles de la chambre</b>	<u>310 x 350 x 190(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>410 x 460 x 430(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>38</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>44</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>470 x 550 x 680(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.176</u>

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température.

Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.



