Ref: **GA-102/N**

Special Line

Machine sous-vide





Marque: DIAMOND



·mm (LxPxH) :450x510xh420

·kW:1,1

•**Volt**: 230/1N 50-60Hz

·**kg**:67 $\cdot M^3 : 0.17$

Caractéristiques générales

- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous
- -vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes,
- Spécialement conçue pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure amovible.
- Chambre à vide en acier inoxydable.
- Barre de soudure amovible.
- Pompe à vide capacité 8 m3/h.
- Durée du cycle 15-30 secondes.
- Modèle de table avec châssis en acier inoxydable.
- Couvercle transparent bombé.
- Dim de la chambre: 350x370xh150 mm.
- Soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- Less vacuum.
- Système de commande analogue.

Options:

- PIL Plaque inclinée pour produits liquides.
- TSC Soudure avec coupure.