Ref: **GA-80/N**

Special Line

Machine sous-vide

Marque : DIAMOND

·**mm (LxPxH) :**317x438xh293

·**kW :**0,3

·**Volt :** 230/1N 50-60Hz

·**kg :** 32

·**M³ :** 0,1

- Machines professionnelles de table, servant à l¹emballage 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, etc.
- 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 4m3/h.
- Durée du cycle 25-60 secondes.
- Modèle de table avec châssis en acier inoxydable.
- Couvercle transparent.
- Dimensions de la chambre : 280x310xh85 mm.
- Soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- Less vacuum.
- Système de commande analogue.

Options :

- CBT - Couvercle transparent bombé.
- PIL - Plaque inclinée pour produits liquides.