

## SOUS VIDE À CLOCHE TOP CAM400T

SKU: CAM400T



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>1,1 kW (1,5 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Barre de soudure</b>	<u>400 mm</u>
<b>Pompe à vide</b>	<u>18 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vide max. réalisable</b>	<u>98%</u>
<b>Dimensions utiles de la chambre</b>	<u>410 x 450 x 220(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>510 x 560 x 450(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>60</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>67</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>600 x 650 x 680(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.265</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 LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses.

Modèles de table.



