



ECO25

Descrizione

made in Italy

Sottovuoto a campana serie ECO.

Concepita per la ristorazione, offre l'enorme vantaggio di poter coniugare perfettamente l'alta produttività con il minimo ingombro.

Struttura realizzata completamente in **acciaio inox AISI304**.

Vasca di posizionamento prodotto, stampata e con angoli raggiati per una facile e rapida pulizia.

Barra saldante facilmente removibile.

In dotazione 2 ripiani per spessore interno vasca.

Pompa aspirazione a bagno d'olio.

Sistema di controllo monoprogramma con impostazione tempo saldatura e vuoto.

Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.

Alimentazione 230V.

Disponibile in quattro modelli: **ECO 25 e ECO 30 con coperchio piatto, ECO 35 e ECO 40 con coperchio bombato.**

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Potenza assorbita: 350 W
- Barra saldante: 250 mm
- Alimentazione: 230 V
- Struttura: acciaio inox
- Dimensioni esterne (L x P x H): 320 x 500 x 270 mm
- Peso netto : 38 Kg
- Pompa del vuoto: Q=6 m³/h
- Dimensioni camere(L x P x H): 260 x 300 x 110 mm



Barra saldante

Accessori:

BUSTE LISCIE PER SOTTOVUOTO – Spessore 105 µm (confezione 100pz)

SALI2030

Dimensioni 200 x 300 mm

SALI2535

Dimensioni 250 x 350 mm

BUSTE LISCIE PER COTTURE IN SOTTOVUOTO – Spessore 105 µm (confezione 100pz)

SALC 30

Dimensioni 200 x 300 mm

SALC 35

Dimensioni 250 x 350 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso