



ECO30

## 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 tre modelli: ECO 30 con coperchio piatto, ECO 35 e ECO 40 con coperchio bombato.

## MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Potenza assorbita: 350 W
- Barra saldante: 300 mm
- Alimentazione: 230 V
- Struttura: acciaio inox
- Dimensioni esterne ( L x P x H ): 375 x 530 x 250 mm
- Peso netto : 35 Kg
- Pompa del vuoto: Q=6 m<sup>3</sup>/h
- Dimensioni camere( L x P x H ): 310 x 350 x 120 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

**SALI3040**

Dimensioni 300 x 400 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

**SALC 40**

Dimensioni 300 x 400 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso