



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 m³/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