HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

ECO35

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: 350 mm
- Alimentazione: 230 V
- Struttura: acciaio inox
- Dimensioni esterne (L x P x H): 420 x 530 x 400 mm
- Peso netto : 42 Kg
- Pompa del vuoto: Q=10 m^3/h
- Dimensioni camere(L x P x H): 360 x 400 x 190 mm

HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

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