

Vakuová balička - komora code: 201428

Pro profesionální použití v gastronomii a průmyslu
Pro balení potravin a technických výrobků, včetně výrobků s vysokým obsahem vody.

Robustní konstrukce - kryt a komora z nerezové oceli AISI 304

Průhledné víko z vysoce kvalitního tvrdého plastu ABS pro kontrolu procesu balení

Vypouklé víko a dutina ve dně komory pro balení velkých porcí.

Těsnění víka s vysokou těsností

Přehledné ukazatele - digitální displej a ručičkový manometr - umožňují přesnou indikaci dosažení požadované úrovně vakua v balicí komoře.

Nastavitelná doba vakua od 5 do 90 sekund

Nastavitelná doba uzavírání sáčků: až 6 s s krokem 0,5 s

Funkce marinování s nastavitelnou dobou od 9 do 99 minut (délka jednoho cyklu: 9 minut) - lze naprogramovat až 11 cyklů odsávání a nasávání vzduchu do sáčku; díky vakuu marináda rychleji proniká do výrobku, čímž se proces urychluje (platí pro modely 201428 a 201435).

Automatické spuštění balicího cyklu zavřením horního víka komory

Olejšné čerpadlo pro krátký a vysoce účinný cyklus balení

Kapacita čerpadla: 8 m³/h 133,3 l/min

Rozměry komory: 280x393x(H) max. 80 mm (201428), 300x350x(H) max. 80 mm (201435) nebo 425x457x(H) max. 100 mm (201442)

Hmotnost: 24 kg (201428), 25,2 kg (201435) nebo 59 kg (201442)

Pro použití s hladkými a moleskinovými sáčky.

-  Účinné olejové čerpadlo pro krátké a vysoce efektivní cykly balení
-  Marinování potravin pomocí tohoto spotřebiče šetří čas i peníze
-  Protiskluzové nožičky pro stabilitu



KÅ³d	V	W	LxWxH (W)
201428	240	1000	330x480x(H)361