

MACCHINA SOTTOVUOTO CAMPANA SCC250

SKU: SCC250

**DATI TECNICI**

Potenza (Kw)	<u>0.35</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz</u>
Barra saldante	<u>250</u>
Pompa vuoto	<u>4 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>260 x 300 x 110(h) mm</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>320 x 500 x 270(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>26</u>
Peso lordo (Kg)	<u>34</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>550 x 470 x 620(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.161</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompe a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 3 programmi pre-impostati.

Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.



