

mod. SV32 | cod. 14507000 0,70 kW | 230 V-50 / 60 Hz Dimensioni (L x P x H)
445 x 455 x 460 mm Dimensioni camera (L x P x H)
330 x 330 x 215 mm 40 Kg**IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

- Macchina sottovuoto a campana
- Barra saldante 320 mm
- Pompa a bagno d'olio 8 m³/h Busch®
- 20 programmi personalizzabili con sensore di vuoto
- Funzione di marinatura e vuoto per liquidi
- Programma pulizia e riscaldamento pompa
- Display LCD in 5 lingue
- Vuotometro per controllo qualità del vuoto
- Predisposizione vuoto teglie GN
- Camera interna in acciaio inox AISI 304 stampata e stondata

ACCESSORI

- Impianto per atmosfera protettiva
- Sacchetti lisci per cottura sottovuoto 90 μm PA/PE
- Sacchetti lisci per cottura sottovuoto 140 μm PA/PE
- Sacchetti goffrati per cottura sottovuoto 90 μm

mod. SV42 | cod. 14507200

 0,90/1,2 kW | 230 V-50 / 60 Hz Dimensioni (L x P x H)
560 x 560 x 520 mm Dimensioni camera (L x P x H)
430 x 430 x 220 mm 64 Kg**IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

- Macchina sottovuoto a campana
- Barra saldante 420 mm
- Pompa a bagno d'olio 21 m³/h Busch®
- 20 programmi personalizzabili con sensore di vuoto
- Funzione di marinatura e vuoto per liquidi
- Programma pulizia e riscaldamento pompa
- Display LCD in 5 lingue
- Vuotometro per controllo qualità del vuoto
- Predisposizione vuoto teglie GN
- Camera interna stampata e stondata in acciaio inox AISI 304

ACCESSORI

- Impianto per atmosfera protettiva
- Seconda barra saldante 420 mm
- Sacchetti lisci per cottura sottovuoto 90 μm PA/PE
- Sacchetti lisci per cottura sottovuoto 140 μm PA/PE
- Sacchetti goffrati per cottura sottovuoto 90 μm