

mod. SV32 | **cod. 14507000**

0,70 kW | 230 V-50 / 60 Hz

Wymiary (S x G x W)
445 x 455 x 460 mmWymiary komora (S x G x W)
330 x 330 x 215 mm

40 Kg

PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Maszyna próżniowa z komorą
- Listwa grzewająca 320 mm
- Pompa olejowa 8 m³/h Busch®
- 20 programów z możliwością personalizacji z czujnikiem próżni
- Funkcja marynowania i próżni dla cieczy
- Program czyszczenia i podgrzewania pompy
- Wyświetlacz LCD w 5 językach
- Wakuometr do kontroli jakości próżni
- Przygotowanie próżniowe tacek GN
- Wewnętrzna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 tłoczonej i zaokrąglonej

AKCESORIA

- System do tworzenia atmosfery ochronnej
- Gładkie woreczki do gotowania próżniowego 90 µm PA/PE
- Gładkie woreczki do gotowania próżniowego 140 µm PA/PE
- Woreczki tłoczone do gotowania próżniowego 90 µm

mod. SV42 | **cod. 14507200**

0,90/1,2 kW | 230 V-50 / 60 Hz

Wymiary (S x G x W)
560 x 560 x 520 mmWymiary komora (S x G x W)
430 x 430 x 220 mm

64 Kg

PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Maszyna próżniowa z komorą
- Listwa zgrzewająca 420 mm
- Pompa olejowa 21 m³/h Busch®
- 20 programów z możliwością personalizacji z czujnikiem próżni
- Funkcja marynowania i próżni dla cieczy
- Program czyszczenia i podgrzewania pompy
- Wyświetlacz LCD w 5 językach
- Wakuometr do kontroli jakości próżni
- Przygotowanie próżniowe tacek GN
- Wewnętrzna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 tłoczonej i zaokrąglonej

AKCESORIA

- System do tworzenia atmosfery ochronnej
- Druga listwa zgrzewająca 420 mm
- Gładkie woreczki do gotowania próżniowego 90 µm PA/PE
- Gładkie woreczki do gotowania próżniowego 140 µm PA/PE
- Woreczki tłoczone do gotowania próżniowego 90 µm