



OFFERTA



SOTTOVUOTO - EASYVAC 30 BX P04 CE 230 MN

*PREZZO NETTO 1.040,00 €

*i prezzi si intendono al netto di IVA, trasporto e montaggio

Descrizione

Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker. Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura. Barra saldante facilmente rimovibile. Pompa di aspirazione Bush. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Memorizzazione ultima impostazione. Contacchi e contatore utilizzo pompa. Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio. Messaggio cambio olio. Vuoto esterno a tempo. Sollevamento coperchio manuale.

Scheda tecnica

MODELLO	EASYVAC 25.30.40
FORNITORE	SIRMAN SPA
CODICE	SI3330201707BX2
CODICE KIPRO	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA

Riferimenti

D-TAG	SOTTOVUOTO / TERMOSIGILLATRICI / CONFEZIONATRICI
MATERIALE	ACCIAIO INOX
ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT	100,00
SUPPORTO	DA BANCO
TIPO DI ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
PRESENZA ETICHETTATRICE	SENZA ETICHETTATRICE
LUNGHEZZA BARRA IN MM	310,00
POMPA VUOTO M3/H	4,00
NUMERO BARRE	1
VOLTAGGIO	230 V

Caratteristiche

LARGHEZZA (mm)	600
PROFONDITÀ (mm)	740
ALTEZZA (mm)	610
PESO (kg)	36,00

Dimensioni prodotto



LARGHEZZA (mm)	600
PROFONDITÀ (mm)	740
ALTEZZA (mm)	610
PESO (kg)	36,00

Dimensioni imballaggio

Accessori opzionali



SOTTOVUOTO -
GUARNIZIONE RICAMBIO 1/3
SOTTOVUOTO
SI5858VAC13000G