

HEAVY DUTY

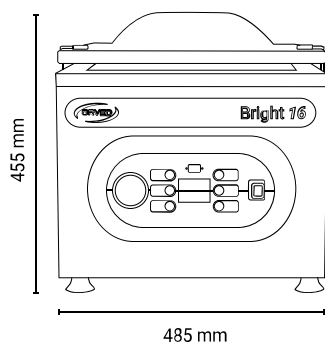
Bright 16

Confezionatrice sottovuoto da banco, completamente in acciaio inox, dotata di una camera a vuoto "Power-steel" per un vuoto perfetto.

Creazione del vuoto con sistema sensoriale e possibilità di confezionare prodotti delicati o soffici in atmosfera modificata (ATM), grazie all'iniezione di gas inerte. Pannello comandi digitale, impermeabile, con 32 programmi, tra i quali esclusivi programmi preimpostati (FTY) e programmi di disaerazione (DSI) pensati per semplificare e automatizzare ogni ciclo di confezionamento.



Specifiche tecniche



PUÒ CONFEZIONARE:

Liquidi

Solidi

Delicati

IDEALE PER

ristoranti, hotel, catering, macellerie, caseifici, laboratori alimentari

CARROZZERIA

Acciaio Inox

POMPA A VUOTO

12mc/h

MASSIMO LIVELLO DI VUOTO

2 mbar

DIMENSIONI

485 x 572 x 455h mm

DIMENSIONI CAMERA A VUOTO

343x434x200h mm

PESO

52 Kg

TENSIONE

220-240V / 50-60Hz - 800W

DIMENSIONI MAX BUSTA

300x450 mm

BARRA SALDANTE

315 mm

INSTALLAZIONE

banco

Dettagli



Camera a vuoto



Vuoto gas



Pannello digitale

Dotazioni



Pannello digitale



USB



Programmi utente



Programmi Chef



H2OUT



Easy Flat



Vuoto Gas (ATM)



Doppia resistenza



Sensore di vuoto



Controbarra
sganciabile

A RICHIESTA



Taglio sfrido



Ugello per vuoto in
contenitori



Soft Air



Datario



Modulo WI-FI

Programmi smart



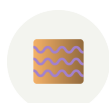
Marinatura



Sughi



Salse dense



Solidi e
farciture



Lavaggio gas
pasticceria



Pollo



Carni



Basi
gelateria



Basi
pasticceria



Pesce



Pasta fresca



Dolci



Verdure



Prodotti da
forno



No Stop



Vasi Min -
Med - Max -
Extreme



Vasi Sensor