

HEAVY DUTY

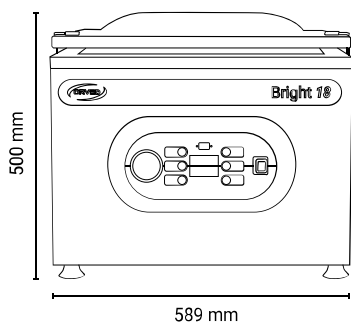
Bright 18

Envasadora al vacío profesional de sobremesa, completamente de acero inoxidable, equipada con un sensor de vacío inteligente y la innovadora tecnología Programas de Chef para un vacío perfecto de cualquier producto alimenticio y no alimenticio.

Panel de control digital, resistente al agua, con 32 programas, que incluyen programas preestablecidos exclusivos de cocineros profesionales, programas de desaireación (Degas) y programas de vacío para contenedores internos o externos. El ciclo de deshumidificación de la bomba H2Oout garantiza un mantenimiento perfecto de la bomba de vacío de 25 mc / h. Está equipado con una barra de sellado inalámbrico, longitud 415 mm.



Especificaciones técnicas



PUEDE ENVASAR

Líquidos

Sólidos

Delicados

IDEAL PARA

restaurantes, hoteles, catering, carnicerías, lecherías, laboratorios de alimentos

CARROCERÍA
Acero inoxidable

BOMBA DE VACÍO
25mc/h

NIVEL MÁXIMO DE VACÍO
2 mbar

DIMENSIONES
589 x 587 x 501h mm

DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO
440x448x200h mm

PESO
76 kg

TENSIÓN
220-240V / 50-60Hz - 1600W

DIMENSIONES MÁX. BOLSA
400 x 500 mm

BARRA DE SELLADO
415 mm

INSTALACIÓN
mostrador

Detalles



Cámara de vacío



Vacío con gas



Panel digital

Dotaciones



Panel digital



Puerto USB



Programas de usuario



Programas de chef



Deshumidificación de bomba



Vacío externo con bolsa gofrada



Gas (ATM)



Doble soldadura



Sensor de vacío



Barra desmontable

A PETICIÓN



Recorte sobrante de bolsa



Tubo aspiración externa



Soft Air



Doble indicación de fecha



Módulo WI-FI

Programas inteligentes



Marinar



Salsas



Salsas densas



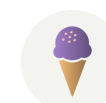
Sólidos y rellenos



Lavado de gas



Bases de pastelería



Bases de helado



Carnes



Pollo



Pescado



Pasta fresca



Productos de panadería



Verduras



Postres



Polvos y especias

