

HEAVY DUTY

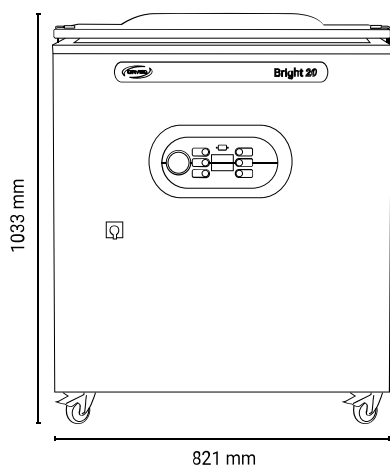
Bright 20

Confezionatrice sottovuoto con barra saldante estraibile. Carrellata, 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 (opzionale). 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
60mc/h

MASSIMO LIVELLO DI VUOTO
2 mbar

DIMENSIONI
821 x 722 x 1033h mm

DIMENSIONI CAMERA A VUOTO
680x575x200h mm

PESO
190 Kg

TENSIONE
400V 50/60Hz 3ph PE 2200W

DIMENSIONI MAX BUSTA
variabile

BARRA SALDANTE
2 x 630 mm, (alternative: 2 x 530 mm)

INSTALLAZIONE
carrellata

Dettagli



Camera a vuoto



VUOTO GAS (OPZIONALE)



Pannello digitale

Dotazioni



Pannello digitale



Sensore di vuoto



Doppia resistenza



H2OUT



Programmi Chef



Programmi utente



USB



Controbarra
sganciabile

A RICHIESTA



Taglio sfrido



Ugello per vuoto in
contenitori



Vuoto Gas (ATM)



Soft Air



Modulo WI-FI

Programmi smart



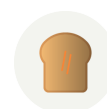
Polveri e
spezie



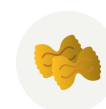
Dolci



Verdure



Prodotti da
forno



Pasta fresca



Pesce



Pollo



Carni



Basi
gelateria



Basi
pasticceria



Lavaggio gas
pasticceria



Solidi e
farciture



Salse dense



Sughi



Marinatura



No Stop



Vasi Min -
Med - Max -
Extreme



Vasi Sensor