

HEAVY DUTY

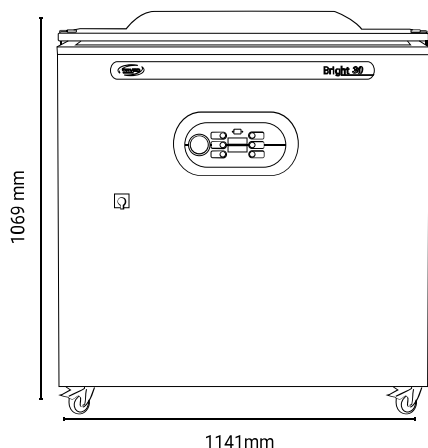
Bright 30

Vakuumkammermaschine, komplett aus Edelstahl, ausgestattet mit einem intelligenten Vakuumsensor und der innovativen Chef Programs-Technologie für ein perfektes Vakuum von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten.

Wasserdichtes digitales Bedienfeld mit 32 Programmen, einschließlich exklusiver voreingestellter Programme von professionellen Köchen, Entlüftungsprogrammen (Degas) und Vakuumprogrammen für interne oder externe Behälter. Der Entfeuchtungszyklus der H2Oout-Pumpe garantiert eine perfekte Wartung der Vakuumpumpe mit 106 mc / h. Es ist mit zwei kabellosen Dichtungsstangen mit einer Länge von jeweils 1007 mm ausgestattet.



Technische Daten



KANN VERPACKEN

Flüssigkeiten

Feststoffe

Empfindliche Lebensmittel

IDEAL ZUM

Catering, Metzgereien, Molkereien,
Lebensmittellabors

GEHÄUSE
Edelstahl

VAKUUMPUMPE
106mc/h

**MAXIMALES
VAKUUMNIVEAU**
2 mbar

ABMESSUNGEN
1141 x 889 x 1069h mm

**ABMESSUNGEN DER
VAKUUMKAMMER**
680 x 1027 x 231h mm

GEWICHT
294,5 Kg

SPANNUNG
400V 50/60Hz 3ph + PE
2700W

**MAX.
BEUTELABMESSUNGEN**
variabel

SCHWEISSLEISTE
2 x 1007 mm (alternative: 2 x
630 mm)

INSTALLATION
mit Wagen

Details



Vakuumkammer



VAKUUM - GAS (OPTIONAL)



Digitales Bedienfeld

Ausstattungen



Digitales Panel



Vakuumsensor



Doppelte Abdichtung



Pumpenentfeuchtung



Kochprogramme



Benutzerprogramme



USB-Anschluss



Abnehmbare
Gegenstange

AUF ANFRAGE



Absperrdichtung



In externen
Behältern absaugen



Gasvakuum (MAP)



Softair



WI-FI-Modul

Smart-Programme



Marinieren



Pulver und
Gewürze



Nachspeisen



Gemüse



Saucen



Dicke
Saucen



Feststoffe
und
Füllungen



Gaswäsche



Gebäckbase
n



Eisböden



Fleisch



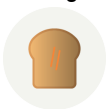
Hähnchen



Fisch



Frische
Pasta



Bäckereipro-
dukte

