

HEAVY DUTY

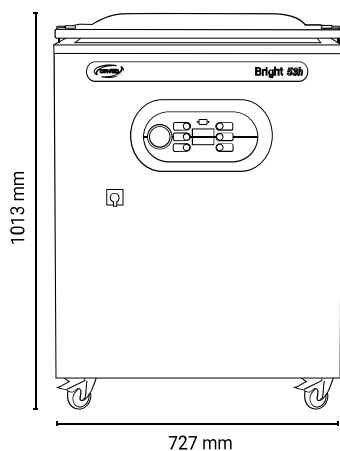
Bright 53h

Macchina sottovuoto a campana con barra saldante di 53 cm. 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. 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
25mc/h

**POMPA A VUOTO
MAGGIORATA**
60mc/h

DIMENSIONI
727 x 745 x 1013h mm

**DIMENSIONI CAMERA A
VUOTO**
575x575x160h mm

PESO
135,5 Kg - 145 Kg

TENSIONE
220-240V 50/60Hz - 1600W /
400V 50/60Hz 3ph +PE
2300W

POTENZA MAX ASSORBITA
1600 W | 1900 W

INTERASSE
481mm

DIMENSIONI MAX BUSTA
500 x 500 mm

BARRA SALDANTE
530 mm

Dettagli



Camera a vuoto



Vuoto gas



Pannello digitale

Dotazioni



Pannello digitale



Sensore di vuoto



Doppia resistenza



Vuoto Gas (ATM)



H2OUT



Programmi Chef



Programmi utente



USB



Controbarra
sganciabile

A RICHIESTA



Taglio sfrido



Ugello per vuoto in
contenitori



Soft Air



Easy Flat



Modulo WI-FI

Programmi smart



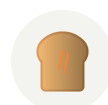
Polveri e
spezie



Dolci



Verdure



Prodotti da
forno



Pasta fresca



Pesce



Pollo



Carni



Basi
gelateria



Lavaggio gas
pasticceria



Basi
pasticceria



Salse dense



Solidi e
farciture



Sughi



Marinatura



No Stop



Vasi Min -
Med - Max -
Extreme



Vasi Sensor