

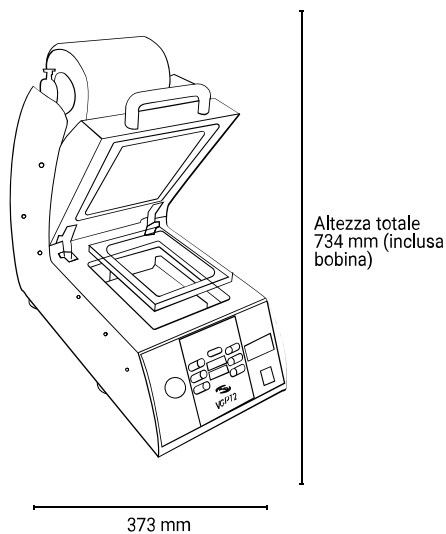
THERMOSCELLEUSES

VGP 12 mini

La nouvelle VGP 12 mini est de taille compacte et trouvera sa place même dans les plus petites cuisines ou les arrière-comptoirs des traiteurs. Elle est idéale pour la boucherie qui souhaite proposer des plats cuisinés et gastronomiques avec une fraîcheur accrue, ou pour le restaurant ou l'épicerie fine qui souhaite créer un service de qualité pour la vente à emporter et la livraison. VGP 12 mini représente la nouvelle frontière de l'operculage sous vide ou sous atmosphère modifiée pour les petites productions alimentaires.



Caractéristiques techniques



PEUT CONDITIONNER

Liquides

Solides

Déliçats

IDÉALE POUR

supermarchés, traiteurs, épicerie fines, plats à emporter et livraison, restaurants, boucheries

CARROSSERIE
Acier inoxydable

POMPE À VIDE
12mc/h

TYPE DE POMPE
bain d'huile

NIVEAU DE VIDE MAXIMUM
2 mbar

DIMENSIONS
391x759x734h mm (inclusa bobina)

POIDS
60 Kg

TENSION
230V 50/60Hz 1850W

DIMENSIONS MAXIMUM BARQUETTE
190x260x50h mm

INSTALLATION
banc

Équipements fournis



Panneau numérique



Système sensoriel



Double résistance



Sous vide Gas (ATM)