



## DESCRIZIONE

I modelli della linea LITE si distinguono per semplicità d'uso e versatilità, che ne fanno strumenti di lavoro ideali in ogni cucina professionale. Realizzati totalmente in acciaio inox AISI304, si distinguono per il pannello comandi digitale e per l'immissione gas inerte - possibile fino al 90% del volume della camera vuoto grazie al dispositivo "Gasplus" - nonché per il ciclo "Degas" di serie, che consente di confezionare sottovuoto con facilità anche prodotti liquidi.



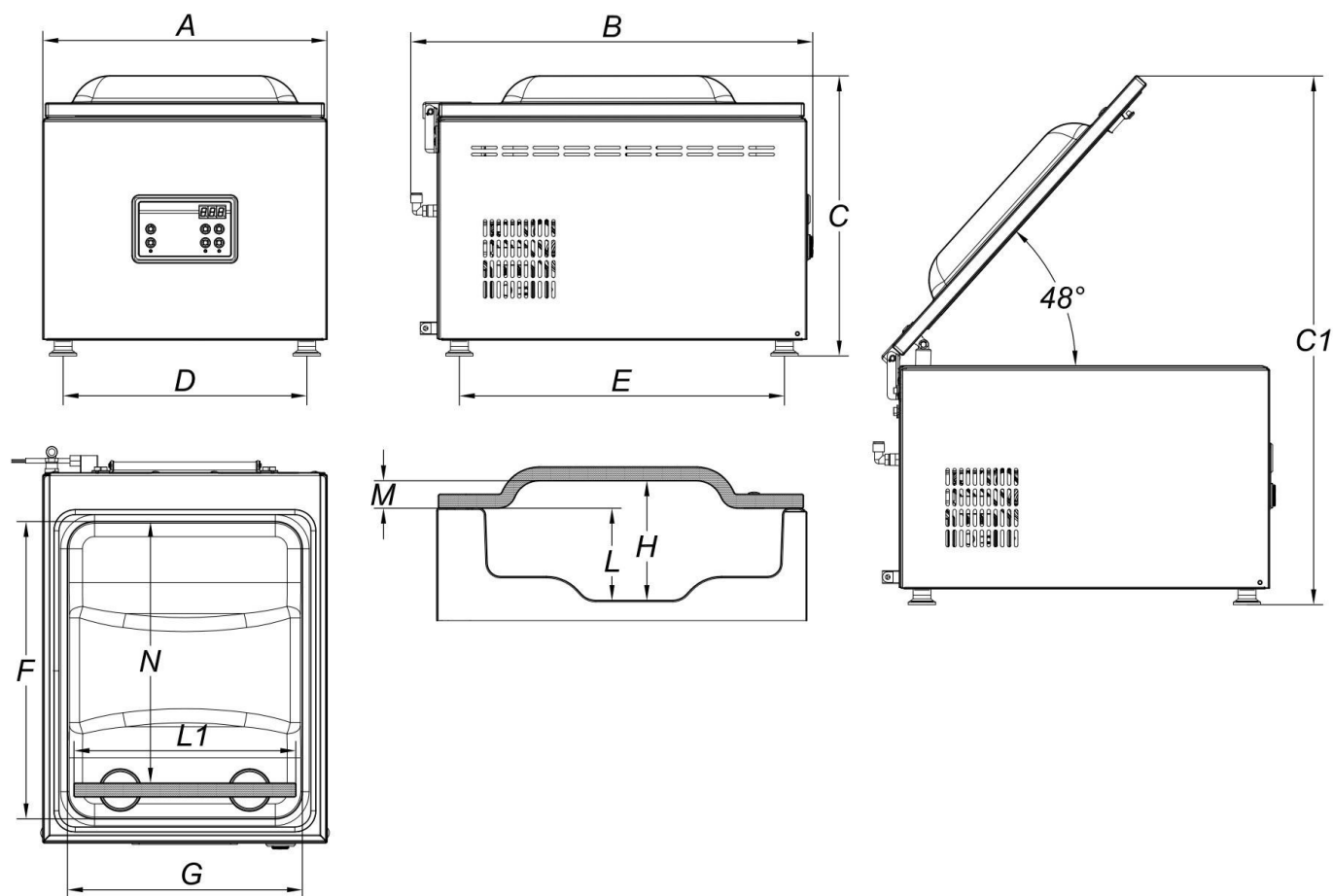
BARRA SALDANTE 310mm  
POMPA 12 m<sup>3</sup>/h

## CARATTERISTICHE

- Pompa DVP a ricircolo d'olio 12 m<sup>3</sup>/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 310 mm facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante, brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile essendo priva di spigoli e ricettacoli;
- Immissione di gas inerte di serie con 2 ugelli; il sistema "Gasplus" permette di raggiungere percentuali di volume di gas inerte pari al 90% della camera a vuoto, permettendo il confezionamento di prodotti estremamente sensibili allo schiacciamento;
- 1 programma di disaerazione "Chef" (Degas);
- 20 programmi utente editabili;
- 1 ciclo specifico per contenitori sottovuoto;
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out",
- Avviso di necessità di cambio olio, azzerabile;
- Pannello comandi digitale, resistente a liquidi, umidità, sporco e polvere;
- Schede elettroniche di comando e di potenza protette da umidità e sporco da coperchi in materiale plastico ignifugo;
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- Coperchio in PMMA trasparente ad elevato spessore, con bordi arrotondati. Apertura automatica a fine ciclo;
- Sistema di abbassamento del coperchio in posizione di riposo mediante blocco coperchio;
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura della carcassa;
- Ripiani PE per posizionamento del prodotto e velocizzazione ciclo;
- Accessorio incluso "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate.

## ACCESSORI (NON INCLUSI)

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill"; buste goffrate;
- Ripiano inclinato inox per confezionamento liquidi;
- Contenitori sottovuoto in acciaio inossidabile e kit aspirazione
- Carrello con ruote e ripiano in acciaio inossidabile;


**DATI TECNICI**

Lunghezza barra saldante <b>L1</b>	mm	310
Portata nominale pompa	m <sup>3</sup> /h	12
Pressione finale	mbar	2
Dimensioni massime camera a vuoto <b>FxGxH</b>	mm	434X343X175
Spazio utile camera a vuoto <b>N</b>	mm	382
Profondità vasca <b>L</b>	mm	135
Volume camera a vuoto	Lt	22,6
Potenza nominale	kW	0,7
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cavo alimentazione e spina		3m + IEC / Schuko
Materiale corpo macchina		Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca		Acciaio inox (AISI304)
Materiale del coperchio		PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo <b>AxBxC</b>	mm	415X587X435
Altezza massima con coperchio aperto <b>C1</b>	mm	799
Distanze tra gli appoggi <b>DxE</b>	mm	356X475
Peso (con ripiani)	kg	44,5
Rumorosità	dB(A)	62
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40