



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 410mm
POMPA 20 m³/h

CARATTERISTICHE

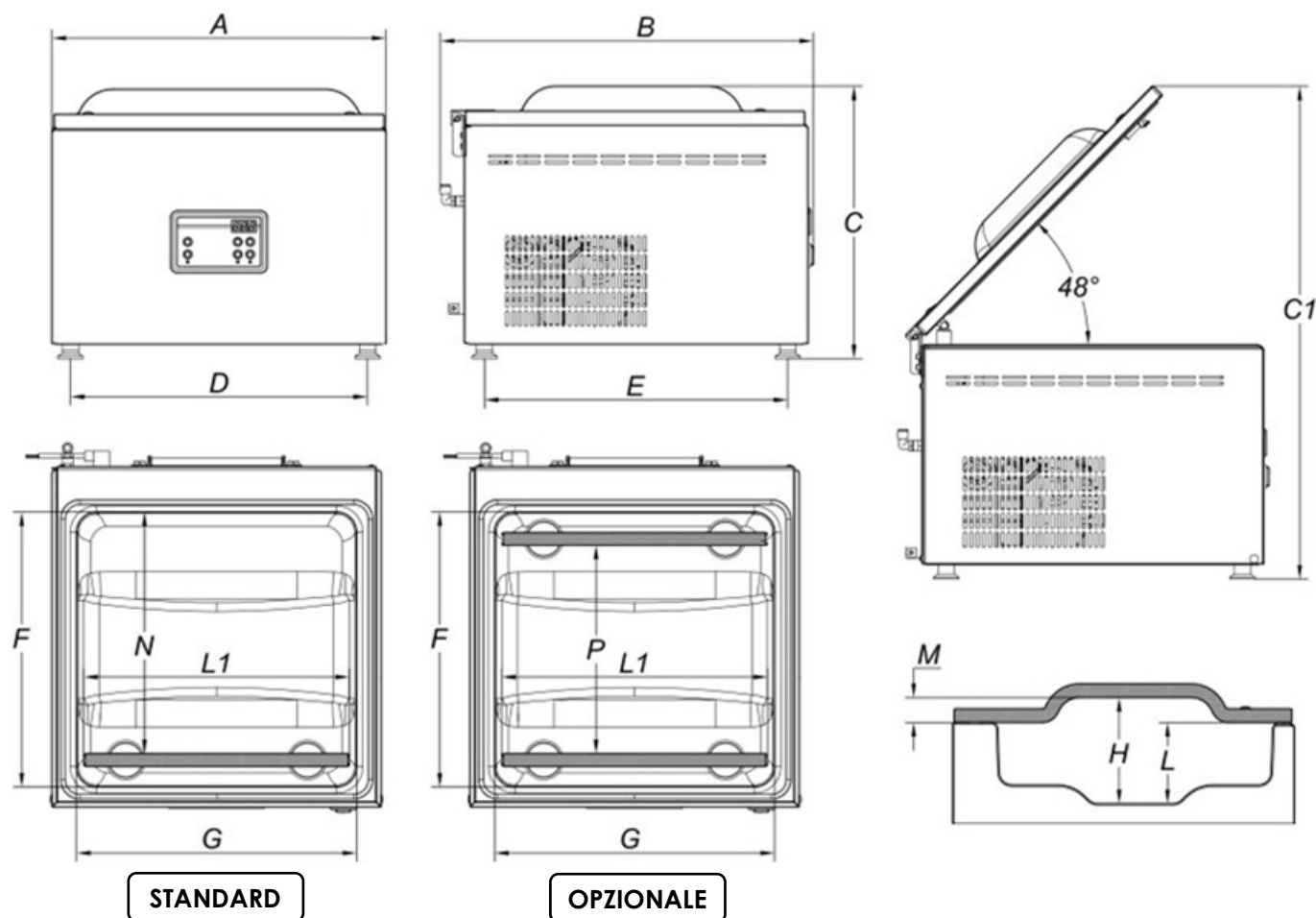
- Pompa DVP a ricircolo d'olio 20 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 410 mm (standard), doppia barra saldante da 410 mm (opzionale) facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante, brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile essendo priva di spigoli ericettacoli;
- 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.

OPZIONALI DISPONIBILI

1) DOPPIA BARRA SALDANTE

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 L1	mm	410
Portata nominale pompa	m³/h	20
Pressione finale	mbar	2
Dimensioni massime camera a vuoto FxGxH	mm	440X448X170
Spazio utile camera a vuoto N (P)	mm	387 (334)
Profondità vasca L	mm	130
Volume camera a vuoto	Lt	29,5
Potenza nominale	kW	0,9
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 AxBxC	mm	535x598x436
Altezza massima con coperchio aperto C1	mm	790
Distanze tra gli appoggi DxE	mm	476x485
Peso (con ripiani)	kg	61
Rumorosità (UNI EN ISO 2151 - K 3dB)	dB(A)	64
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40