



## CARATTERISTICHE

- Pompa DVP a ricircolo d'olio 20 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 410 mm facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante, brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile essendo priva di spigoli e ricettacoli;
- Pannello comandi con touch screen TFT da 5", protetto da vetro temperato antigraffio, resistente a liquidi, umidità, sporco e polvere;
- Immissione di gas inerte con 1 ugello e sistema "Gasplus", che permette di raggiungere valori fino al 90% di gas inerte per prodotti estremamente sensibili allo schiacciamento e rientro aria lento "Softair" di serie;
- 4 "Cicli chef" preimpostati per la preparazione ed il trattamento degli alimenti alcuni dei quali con la funzione "ripetibilità" (polveri e spezie, osmosi in busta, osmosi in contenitore, liquidi e salse), 3 cicli preimpostati con immissione di gas inerte, 3 cicli preimpostati per contenitori sottovuoto, 2 cicli preimpostati generici per conservazione e cottura sous-vide; 5 cicli di disaerazione automatica editabili e nominabili su 8 fasi con possibilità immissione gas;
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out";
- Avviso di necessità di cambio olio, azzerabile;
- 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.

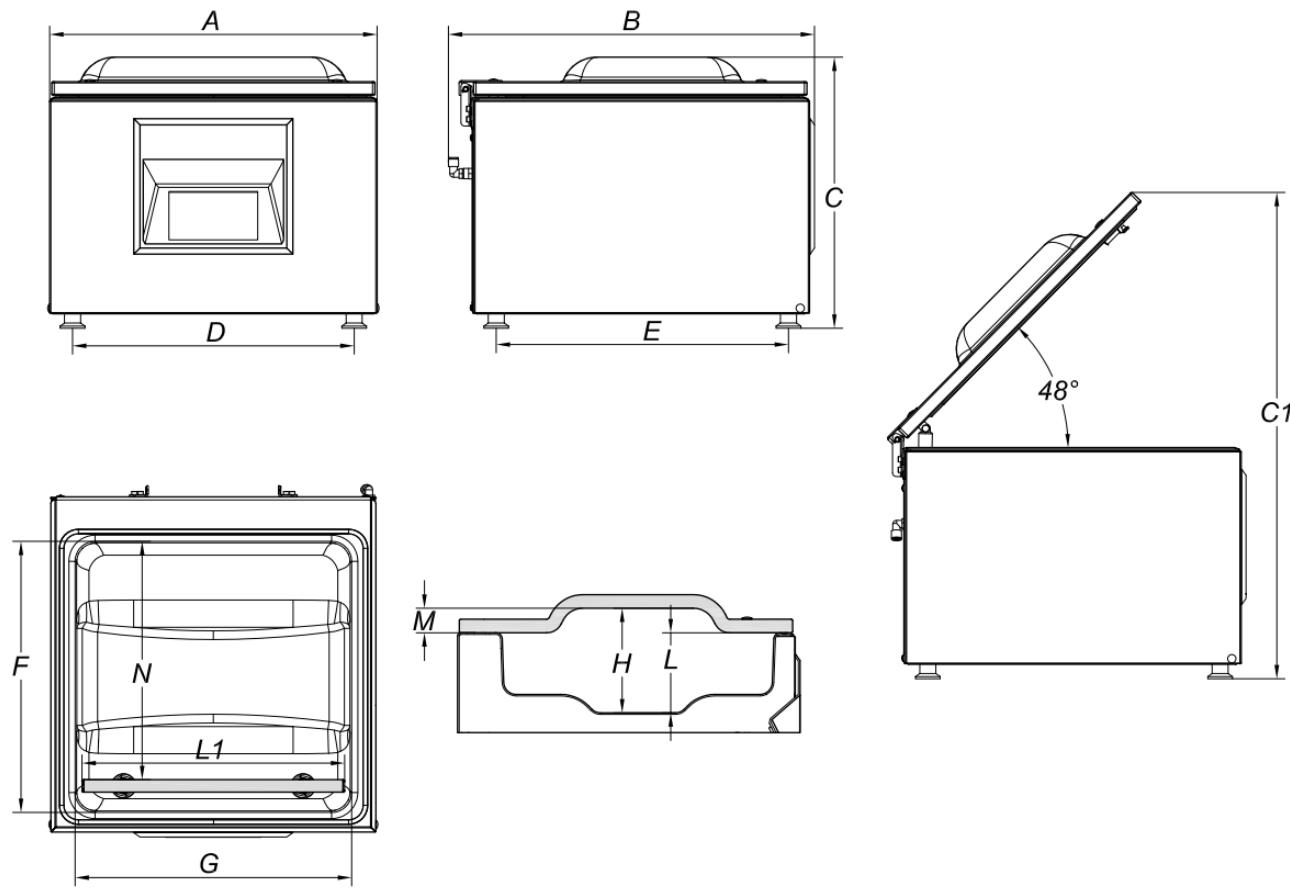


BARRA SALDANTE 410mm

POMPA 20 m<sup>3</sup>/h

## 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 410
Portata nominale pompa	m³/h 20
Pressione finale	mbar 2
Dimensioni massime camera a vuoto <b>FxGxH</b>	mm 440X448X170
Spazio utile camera a vuoto <b>N</b>	mm 387
Profondità vasca <b>L</b>	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 <b>AxBxC</b>	mm 535x598x436
Altezza massima con coperchio aperto <b>C1</b>	mm 830
Distanze tra gli appoggi <b>DxE</b>	mm 474x457
Peso (con ripiani)	kg 64
Rumorosità	dB(A) 64
Temperatura d'impiego (min-max)	°C 12-40