## DESCRIZIONE

I modelli della linea "Chef Vac" di Friulmed 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, per il sensore vuoto di tipo assoluto, 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 m³/h**
**SENSORE VUOTO ASSOLUTO**

CE
According to: Standard EN/IEC 60335-1
Safety assured by accredited third-party certification body!

## CARATTERISTICHE

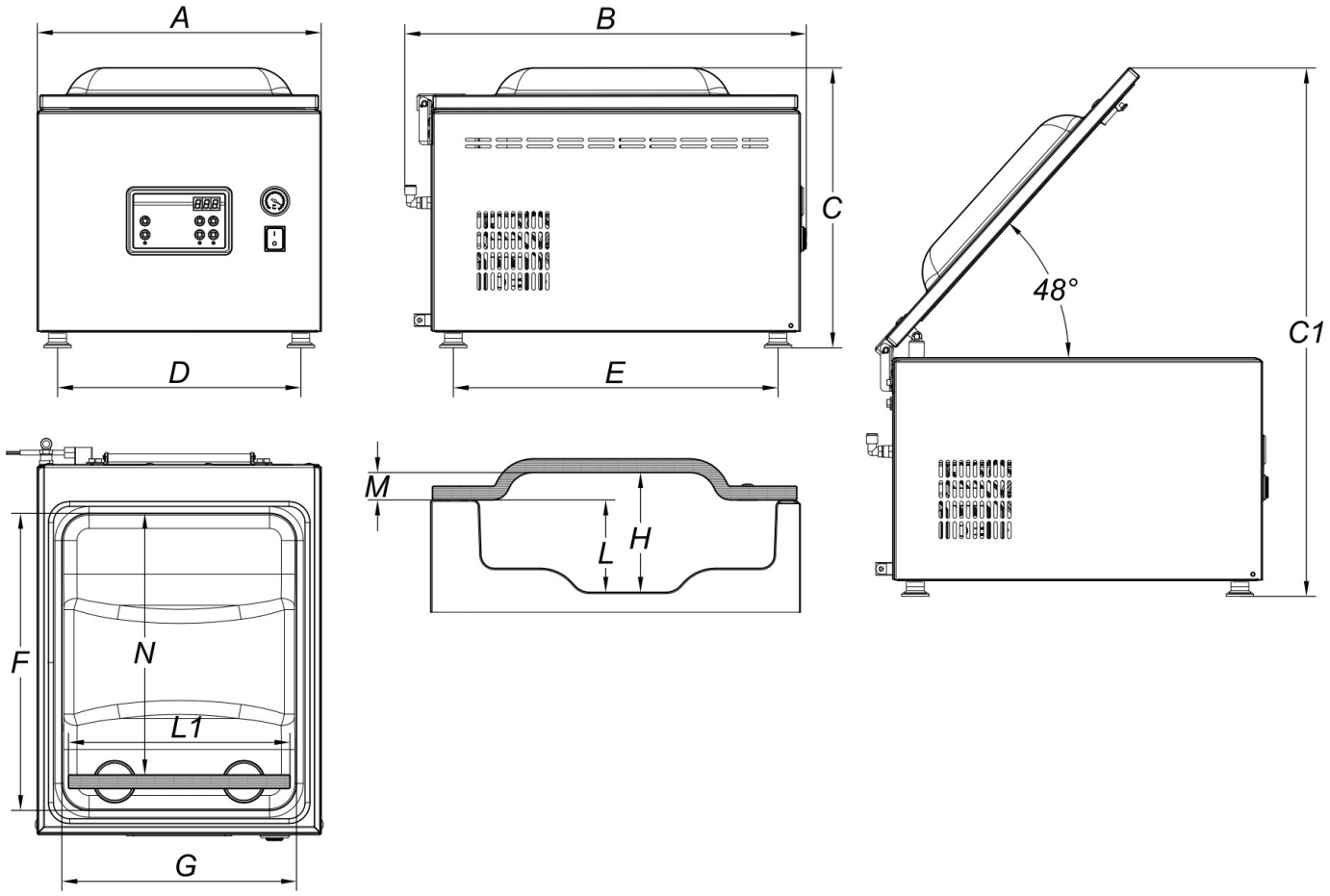
- Portata pompa vuoto a ricircolo d'olio 12 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 310 mm, facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante, brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile essendo priva di spigoli e ricettacoli;
- Immissione di gas inerte di serie con 2 ugelli di serie; 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;
- 10 programmi utente editabili;
- 1 ciclo specifico per contenitori sottovuoto;
- 1 programma di disaerazione "Chef" (Degas);
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out",
- Avviso di necessità di cambio olio, azzerrabile;
- Avviso di raffreddare prodotto ("Hot");
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- 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;
- Coperchio in PMMA ad elevato spessore, con bordi arrotondati e lucidati; apertura automatica a fine ciclo;
- Sistema di abbassamento del coperchio a fine lavoro in posizione di riposo mediante sgancio della molla a gas posteriore, che permette di scaricare la tensione sulla molla a gas e sul coperchio;
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura frontale della carcassa;
- Accessorio incluso "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate;
- 2 Ripiani in politene per il posizionamento del prodotto nella vasca e la velocizzazione ciclo.

## ACCESSORI

- Buste conservazione, cottura e "cook&chill"; buste goffrate;
- Carrello con ruote e ripiano in acciaio inossidabile;
- Ripiano inclinato inox per confezionamento liquidi;
- Kit di aspirazione per contenitori esterni.

| PROGETTO | DATA | APPROVATO |
|---|---|---|
| ARTICOLO | QTA | |

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA FC 36 CHEF VAC




## DATI TECNICI

| | | |
|---|---|---|
| Lunghezza barra saldante L1 | **mm** | 310 |
| Portata nominale pompa | **m³/h** | 12 |
| Pressione finale | **mbar** | 2 |
| Dimensioni massime camera a vuoto (FxGxH) | **mm** | 434x343x175 |
| Spazio utile camera a vuoto (N) | **mm** | 382 |
| Profondità vasca (L) | **mm** | 135 |
| Volume camera a vuoto | **Lt** | 22,6 |
| Potenza nominale | **W** | 550 |
| Tensione nominale/Frequenza/Fasi | **V/Hz** | 220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE |
| Cavo alimentazione e spina | | 3m + IEC / Schuko |
| Corrente nominale | **A** | 2,39 |
| Materiale corpo macchina | | Acciaio inox (AISI304) |
| Materiale vasca | | Acciaio inox idroformato (AISI304) |
| Materiale del coperchio | | PMMA (plexiglas) |
| Ingombro massimo (AxBxC) | **mm** | 415x587x409 |
| Altezza massima con coperchio aperto (C1) | **mm** | 773 |
| Distanze tra gli appoggi (DxE) | **mm** | 356x475 |
| Peso (con ripiani) | **kg** | 44,5 |
| Rumorosità | **dB(A)** | 62 |
| Temperatura d'impiego (min-max) | **°C** | 12-40 |