

MACCHINA SOTTOVUOTO CAMPANA SCC400

SKU: SCC400

**DATI TECNICI**

Potenza (Kw)	<u>0,75 kW (1 HP)</u>
Alimentazione	<u>220-240V/50-60Hz</u>
Barra saldante	<u>400</u>
Pompa vuoto	<u>20 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>410 x 450 x 220(h) mm</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>560 x 510 x 460(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>50</u>
Peso lordo (Kg)	<u>58</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>600 x 800 x 680(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.326</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompe a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 3 programmi pre-impostati - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti. Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.



