

SOTTOVUOTO A CAMPANA

Idea 42 hi-line

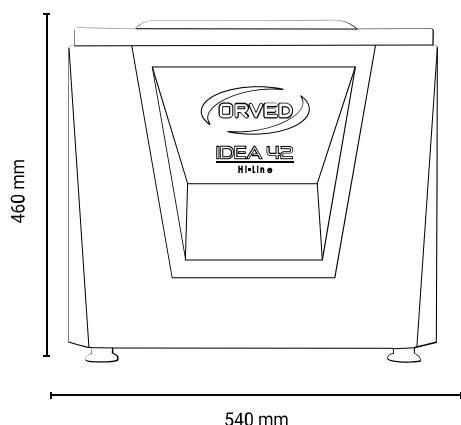
La Linea Idea nasce dall'intento di offrire al proprio pubblico una confezionatrice in grado di adattarsi alle esigenze del cliente, che sia compatta per offrire flessibilità in termini di spazio e garantire un vuoto impeccabile in ogni situazione.

Tutto ciò che ritenevi impossibile, noi lo abbiamo realizzato. Nuova interfaccia smart-touch da 5", solo un tocco per scorrere tra le schermate, selezionare un programma chef o impostare parametri personalizzati. La camera resistente e con bordi in acciaio arrotondati permette una facile pulizia dopo l'utilizzo.

Il potere è nelle tue mani: imposta senza limiti, scegli il vuoto che preferisci, il resto lo farà? Idea Hi-Line.



Specifiche tecniche



PUÒ CONFEZIONARE:

Liquidi

Solidi

Delicati

IDEALE PER

ristoranti, pasticcerie, macellerie, gastronomie, bar.

CARROZZERIA

Acciaio Inox

POMPA A VUOTO

20mc/h

MASSIMO LIVELLO DI VUOTO

2 mbar

DIMENSIONI

531x614x461h mm

DIMENSIONI CAMERA A VUOTO

438x444x190h mm

PESO

61,9 kg

TENSIONE

220-240V / 50-60Hz - 900W

DIMENSIONI MAX BUSTA

400 x 450 mm

BARRA SALDANTE

415 mm

INSTALLAZIONE

banco

Dettagli



Smart-touch 5"



Vuoto GAS



Camera resistente

Dotazioni



Vuoto Gas (ATM)



Easy Flat



H2OUT



Programmi Chef



Programmi utente



Soft Air



Sensore di vuoto assoluto



Programmi Degas



Pannello touch

Programmi smart



Polveri e spezie



Basi gelateria



Basi pasticceria



Infusione



Inteneriment o carni



Marinatura



Pulizia cozze e vongole



Sughii



Vasi Min -
Med - Max -
Extreme