

SOTTOVUOTO A CAMPANA

Idea 32 hi-line

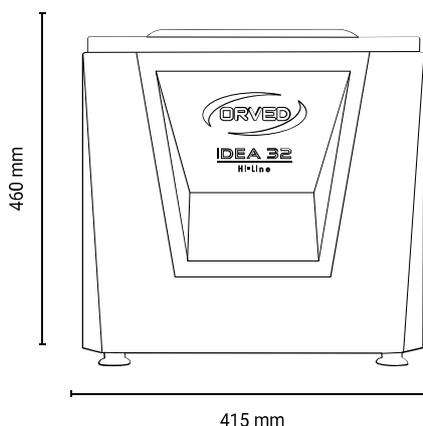
La Linea Idea nasce dall'intento di offrire al proprio pubblico una confezionatrice in grado di adattarsi alle esigenze del cliente, che sia compatta per offrire flessibilità in termini di spazio e garantire un vuoto impeccabile in ogni situazione.

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

10mc/h / 12mc/h

DIMENSIONI

415x603x460h mm

DIMENSIONI CAMERA A

VUOTO

429x338x195h mm

PESO

46,5 kg

TENSIONE

220-240V / 50-60Hz - 700W

DIMENSIONI MAX BUSTA

300 x 400 mm

BARRA SALDANTE

315 mm

INSTALLAZIONE

banco

Dettagli



Smart-touch 5"



Vuoto GAS



Camera resistente

Dotazioni



Vuoto Gas (ATM)



Easy Flat



H2OUT



Programmi Chef



Soft Air



Vuoto su contenitori



Sensore di vuoto assoluto



Programmi Degas



Pannello touch

Programmi smart



Sughi



Pulizia cozze
e vongole



Polveri e
spezie



Marinatura



Infusione



Inteneriment
o carni



Basi
pasticceria



Basi
gelateria



Vasi Min -
Med - Max -
Extreme