

Lavezzini DG40 vakuumikone

Mitat: 510x580x450 Sähköliitäntä: 1,15kW/230V -50/60Hz

Tuotenumero:	
Hinta:	2690,00 € alv. 0%
Tuoteosastot:	Vakuumikoneet, Ruoan valmistus ja esikäsittely
Paino:	55 kg
Mitat:	Dimensions: 51x58x45 cm

Tuotekuvaus

Lavezzini DG40 on korkealaatuinen kammiovakuumikone, joka on suunnitteltu elintarvikkeiden ja nesteiden laadukkaaseen tyhjiöpakkaamiseen. Vakumointi pitää tuotteen pitkään tuoreena ja suojassa ulkoisilta vaikutteilta säilyttäen tuotteen maut, aromit ja rakenteen hellävaraisessa vakuumiprosessissa. Soveltuu myös marinointiin. Tehokas DG40-vakuumikone on varustettu itsepuhdistuvalla pumppujärjestelmällä ja digitaalisella käyttöpaneelilla. Perustiedot: -Mitat: 510x580x450mm -Paino: 55kg -Tekniset tiedot: 1,15kW/230V -50/60Hz -Pöydälle sijoitettava vakuumikone -Läpinäkyvä kansi polykarbonaattia -Digitaalinen käyttöpaneeli -Sisäänrakennettu ilmanpainemittari -Kammion koko: 410x450x220mm -Pumpun teho: Q = 20 m3h-OIL -Saumauspalkin pituus on 400mm [embed]https://www.youtube.com/watch?v=ZgRvzK_VrSE[/embed]

© 2024 Restarama