

Kammervakuumierer, Edelstahl, Schweißbalken 320 mm, ideal zum Vakuumieren von Flüssigkeiten

MODELL: LISA32

Außenmaße

L 460 x P 460 x H 460 mm

2.297,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Außenmaße	L 460 mm x P 460 mm x H 460 mm
Art der Vakuumierer	Kuppel
Maße der Gerätekammer	B 330 mm x T 330 mm x H 215 mm
Leistung	1100 W
Spannung	einphasig - 230 V
Maschinengewicht (Kg)	36 Kg

Schweißleiste	320 mm
Pumpe	8 m3/h Busch
Standardausstattung	2 Ausgleichsplatten aus ungiftigem Polyethylen für Lebensmittel
Innere Struktur	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Kammervakuumierer, Schweißbalken 320 mm, Pumpe 8 m3/h Busch, digitales Display - 5 Sprachen

Der Kammervakuumierer hat ein Gehäuse aus **Edelstahl** und ist einfach handzuhaben.

Er ist mit einer Pumpe, **herausnehmbaren Schweißbalken** (für die Reinigung und Wartung) ausgestattet. Der Kammervakuumierer hat **keine Innenkanten was eine gründliche Reinigung wesentlich erleichter.**

Die **Vakuumverpackung der Produkte erfolgt direkt in der Dekompressionskammer mit Hilfe von glatten Beuteln** oder mit Hilfe des Zusatzsets, mit dem die Lebensmittel außerhalb der Kammer in Gastronormbehältern verpackt werden können. Das Gerät ermöglicht ein **99%iges Vakuum**. In die Dekompressionskammer können **ungiftige Polyethylen-Ausgleichsplatten für Lebensmittel** und schräge Platten für Flüssigkeiten eingelegt werden, um die leeren Räume in der Kammer zu füllen und die Dicke des Produkts in Verhältnis zum Schweißbalken auszugleichen. Dies ermöglicht ein optimales Vakuumieren.

Der praktische und vielseitige Kammervakuumierer ist ideal für den Gebrauch in Delikatessengeschäften, in der Gastronomie, in Supermärkten,

in der Lebensmittelindustrie, in der mechanischen und chemischen Industrie und in Großküchen.

Das Gerät verfügt über ein **praktisches digitales LCD-Display in 5 Sprachen mit 20 Programmen und einfachen Schritt für Schritt Anweisungen für die Vakuumierung.** Die spezielle doppelte Dichtung gewährleistet eine perfekte Luftundurchlässigkeit während des Vakuumzyklus.

Das Vakuumieren von Lebensmitteln erfordert nur wenige und sehr einfache Schritte: - Geben Sie das Produkt in den Beutel, - Legen Sie das offene Ende des Beutels über den Schweißbalken und fixieren Sie diesen. Das offene Ende des Beutels muss sich noch im Gerät befinden.- Schließen Sie den Deckel. Die verschiedenen Phasen des Zyklus laufen automatisch ab und nach einer festgelegten Zeit öffnet sich der Deckel wieder.

Wenn Sie Gemüse vakuumverpacken möchten, empfehlen wir Ihnen, das Produkt vor dem Verpacken zu blanchieren, da rohes Gemüse gärt und der Beutel sich öffnen könnte.

Die Gasanlage ist ein Zubehör und muss bei der Bestellung angefordert werden, da es nicht nach der Herstellung der Maschine installiert werden kann. Bezüglich der Art des Gases muss man sich an einen Fachbetrieb wenden, der das richtige Gas für jede Verwendung empfehlen kann.

Standardausstattung:
- 2 Ausgleichsplatten aus ungiftigem Polyethylen für Lebensmittel

WICHTIG: Die Kammervakuumierer ist mit einem speziellen Programm für die Vakuumierung von Flüssigkeiten ausgestattet.

FOTO REIN INDIKATIV