

Kammervakuumierer, Edelstahl, Schweißbalken 520 mm, ideal zum Vakuumieren von Flüssigkeiten

MODELL: LISA52

Außenmaße

L 660 x P 695 x H 565 mm

3.319,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Außenmaße	L 660 mm x P 695 mm x H 565 mm
Art der Vakuumierer	Kuppel
Maße der Gerätekammer	B 530 mm x T 530 mm x H 235 mm
Leistung	1,3 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Maschinengewicht (Kg)	78 Kg
Schweißleiste	520 mm

Endgültiger Druck	200 mbar
Pumpe	21 m3/h Busch
Standardausstattung	2 Ausgleichsplatten aus ungiftigem Polyethylen für Lebensmittel
Bedienfeld	Digitales Display
Wirkungsweise	Automatisch
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Kammervakuumierer, Schweißbalken 520 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