

**Kammervakuumierer, Edelstahl, Schweißbalken 420 mm,  
ideal zum Vakuumieren von Flüssigkeiten**

**Preis: 2.890,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** LISA42

**Kategorie:** Macchine sottovuoto

---

## Beschreibung

### **Kammervakuierer, Schweißbalken 420 mm, Pumpe 8 m<sup>3</sup>/h Busch, digitales Display - 5 Sprachen**

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

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

**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 Kammervakuierer 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 Kammervakuierer ist mit einem speziellen Programm für die Vakuumierung von Flüssigkeiten ausgestattet.**

**FOTO REIN INDIKATIV**

---

### Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	L 560 mm x P 595 mm x H 560 mm
<b>Leistung</b>	1100 W
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Standardausstattung</b>	2 Ausgleichsplatten aus ungiftigem Polyethylen für Lebensmittel
<b>Bedienfeld</b>	Digitales Display
<b>Maschinengewicht (Kg)</b>	60 Kg
<b>Wirkungsweise</b>	Automatisch
<b>Schweißleiste</b>	420 mm
<b>Endgültiger Druck</b>	2,0 mbar
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Art der Vakuuierer</b>	Kuppel
<b>Maße der Gerätekammer</b>	B 430 mm x T 430 mm x H 220 mm
<b>Pumpe</b>	16 m <sup>3</sup> /h Busch