

LINEA CHEF, La soluzione giusta in cucina

310 mm

BARRE SILDANTI
SEALING BARS



TARATURA AUTOMATICA
AUTOMATIC CALIBRATION



NEW

DISAERAZIONE MODULABILE
THE CUSTOM DEAERATION

CICLO SPECIALE PER DISAERAZIONE/MARINARE IN MANIERA
MODULABILE TUTTE
LE PREPARAZIONI IN CUCINA

SPECIAL PROGRAM TO DE-AERATE/MARINATE YOUR CHEF'S CREATIONS
WITH NO LIMITS



C 312 Chef

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

Carrozzeria: Acciaio inox
Dimensione: mm 415x592x407h
Camera a vuoto: mm 343x434x175h
Peso: kg 45
Pompa a vuoto: 12 mc/h
Tensione di rete: 230V - 50/60Hz
Potenza max. assorbita: 750 W
Larghezza max. busta: mm 300

Bodywork: Stainless steel
Dimensions: mm 415x592x407h
Vacuum chamber: mm 343x434x175h
Weight: kg 45
Vacuum pump: 12 mc/h
Power grid voltage: 230V - 50/60Hz
Max. power absorption: 750 W
Max. bag width: mm 300

Carrosserie: Acier inoxydable
Dimensions: mm 415x592x407h
Chambre à vide: mm 343x434x175h
Poids: kg 45
Pompe: 12 mc/h
Voltage: 230V - 50/60Hz
Puissance max. absorbée: 750 W
Largeur max. des sacs: mm 300

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: mm 415x592x407h
Cámara de vacío: mm 343x434x175h
Peso: kg 45
Bomba de vacío: 12 mc/h
Tensión: 230V - 50/60Hz
Potencia max. absorbida: 750 W
Ancho max. de la bolsa: mm 300

DOTAZIONI DI SERIE - STANDARD EQUIPMENT
EQUIPEMENT DE SÉRIE - EQUIPAMIENTO DE SERIE

Disaerazione Modulabile - The custom deaeration

Pannello digitale - Digital panel - Panneau digital - Mandos digitales

Sensore di vuoto assoluto - Absolute vacuum sensor - Sistema de vacío con sensor absoluto - système de mise sous vide sensoriel

Vuoto in contenitori - Vacuum in container
Mise sous vide dans les récipients - Vacío en contenedores

Easy, creazione vuoto esterno - Easy for external vacuum - Easy, création du sous vide externe - Easy, para la creación del vacío externo

H2out, ciclo deumidificazione pompa - H2out, pump
dehumidification program - H2out, cycle de déshumidification
de la pompe - H2out, programa de deshumidificación de bomba

Gas inerte - Inert gas inlet - Entrée de gaz inerte - Entrada de gas inerte

410 mm

BARRE SILDANTI
SEALING BARS



TARATURA AUTOMATICA
AUTOMATIC CALIBRATION



NEW

DISAERAZIONE MODULABILE
THE CUSTOM DEAERATION

CICLO SPECIALE PER DISAERAZIONE/MARINARE IN MANIERA
MODULABILE TUTTE
LE PREPARAZIONI IN CUCINA

SPECIAL PROGRAM TO DE-AERATE/MARINATE YOUR CHEF'S CREATIONS
WITH NO LIMITS



C 420 Chef

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

Carrozzeria: Acciaio inox
Dimensione: mm 535x591x438h
Camera a vuoto: mm 441x449x170h
Peso: kg 55
Pompa a vuoto: 12 mc/h
Tensione di rete: 230V - 50/60 Hz
Potenza max. assorbita: 750 W
Larghezza max. busta: mm 400

Bodywork: Stainless steel
Dimensions: mm 535x591x438h
Vacuum chamber: mm 441x449x170h
Weight: kg 55
Vacuum pump: 12 mc/h
Power grid voltage: 230V - 50/60 Hz
Max. power absorption: 750 W
Max. bag width: mm 400

Carrosserie: Acier inoxydable
Dimensions: mm 535x591x438h
Chambre à vide: mm 441x449x170h
Poids: kg 55
Pompe: 12 mc/h
Voltage: 230V - 50/60 Hz
Puissance max. absorbée: 750 W
Largeur max. des sacs: mm 400

Carrocería: Acero inoxidable
Medidas: mm 535x591x438h
Cámara de vacío: mm 441x449x170h
Peso: kg 55
Bomba de vacío: 12 mc/h
Tensión: 230V - 50/60 Hz
Potencia max. absorbida: 750 W
Ancho max. de la bolsa: mm 400

DOTAZIONI DI SERIE - STANDARD EQUIPMENT
EQUIPEMENT DE SÉRIE - EQUIPAMIENTO DE SERIE

Disaerazione Modulabile - The custom deaeration

Pannello digitale - Digital panel - Panneau digital - Mandos digitales

Sensore di vuoto assoluto - Absolute vacuum sensor - Sistema de vacío con sensor absoluto - système de mise sous vide sensoriel

Vuoto in contenitori - Vacuum in container
Mise sous vide dans les récipients - Vacío en contenedores

Easy, creazione vuoto esterno - Easy for external vacuum - Easy, création du sous vide externe - Easy, para la creación del vacío externo

H2out, ciclo deumidificazione pompa - H2out, pump
dehumidification program - H2out, cycle de déshumidification
de la pompe - H2out, programa de deshumidificación de bomba

Gas inerte - Inert gas inlet - Entrée de gaz inerte - Entrada de gas inerte

SU RICHIESTA - ON REQUEST - SUR DEMANDE - A PETICIÓN

Barra opzionale - Double sealing bar - Double barre de soudure - Barra de soldadura extra