



CÁMARA DE SELLADO AL VACÍO DE SOBREMESA

SKU : SV010MVC

Materiales de alta calidad, la mejor mano de obra, una bomba de vacío sin mantenimiento. Premiada en IF Design Award 2017 y el Kitchen Innovation Award 2019. Debido a su pequeño tamaño, el sellador al vacío se puede colocar en casi en cualquier lugar o en cajones. Operación simple con un solo elemento de control central.. Práctica manguera de vacío para evacuar recipientes externos y botellas. Bomba de vacío sin mantenimiento. Función de marinado automático en un máximo de 30 minutos. Hecho en Alemania por MULTIVAC

Especificaciones

- Medidas : 310 x 480 x 225mm
- Medidas de la cámara : 200 x 230 x 100mm
- Tamaño máximo de bolsa de sellado : 200 x 300mm
- Longitud de sellado : 200mm

Consumo

- Potencia de succión de la bomba de vacío : 2,5m³/h
- Presión final de vacío : <15 mbar
- Desibeles : <70 dB
- Peso : 12Kg
- Conexión : 220 - 240 V, 50/60 Hz

Incluye:

- 1 soporte de bolsa con soporte de posicionamiento.
- 1 manguera de vacío para aspiración externa.
- 2 cierres de vacío.
- 1 set de inicio de bolsas.

