

Saphir XL classic

Konzipiert für

Gastronomie
Metzgereien
Bäckereien
Produktionsbetriebe



Abmessungen (BxTxH)

Kammergrösse: 455x355x175mm

Aussenmasse: 500x640x370mm

mit offenem Deckel: 620mm

Siegelbalken

Länge: 450mm

Schweissnaht

Trenn-Schweissnaht

Maximale Beutelgrösse

450x450mm

Saugleistung

99,9%/ 1Mbar

Pumpenleistung

20cbm/h

Anschlusswert

230V/1Ph/ 50Hz

Leistung

0.75kW

Gewicht

65Kg

Gehäuse

Komplett aus Edelstahl/ Schmutzkantenloses Design



[Link zum Produkt im Onlineshop](#)



Saphir XL classic

Aggregat

Ölgeschmierten Drehschieber- Vakuumpumpen in geräuscharmer und robuster Bauweise

Bedienung/Steuerung

- Intuitive Bedienung durch magnetische Handräder
- Sprachunabhängig durch farbliche Anzeige
- 26 Vakuumier- Stufen
- Mikroprozesssteuerung
- Kalibriermodus zur Standorterkennung m.ü.M
- Automatischer Zyklus Ablauf
- Sensorgesteuerte Vakuumierstufen
- frei einstellbare Siegelzeit
- Siedepunkterkennung
- Vakuumstopp/ Prozessabbruch
- UniClean Pumpenpflege
- GreenVac- Ausgerüstet
- Einmachglas- Modus

Gehäuse

- Schmutzkantenlos für höchste Hygieneansprüche und zur einfachen Reinigung
- Komplette verschweisst
- Herausnehmbare Gasdruckzylinder
- Siegelbalken mit Trenn- und Schweissnaht
- Gesteckte Dichtungen und Silikonprofile

Standard Ausrüstung

- 3 Stk. Einlegeplatten lebensmittelecht
- 1 Stk. Schrägeinsatz CNS für Flüssigkeiten

Optional

- GreenVac Adapter für Spezielle Behälter
- Fahrbarer Unterbau

Garantie
2 Jahre

