

# 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
- Komplett verschweisst
- Herausnehmbare Gasdruckzylinder
- Siegelbalken mit Trenn- und Schweissnaht
- Gesteckte Dichtungen und Silikonprofile

## Standart Ausrüstung

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

## Optional

- GreenVac Adapter für Spezielle Behälter
- Fahrbarer Unterbau

