

Smaragd classic

Konzipiert für

Gastronomie
Metzgereien
Bäckereien
Produktionsbetriebe



Abmessungen (BxTxH)

Kammergrösse: 640x480x167mm

Aussenmasse: 710x665x1010mm

mit offenem Deckel: 1500mm

Siegelbalken

Länge: 2x620mm

Position: vorne/ hinten

Distanz zwischen den Siegelbalken: 380mm

Schweissnaht

Trenn-Schweissnaht

Maximale Beutelgrösse

600x400mm

Saugleistung

99,9%/ 1Mbar

Pumpenleistung

40 (60) cbm/h

Anschlusswert

400V/ 3NAC/ 50Hz

Leistung

1.9kW (2.3kW)

Gewicht

145Kg (147Kg)

Gehäuse

Komplett aus Edelstahl



Link zum Produkt im Onlineshop



Smaragd 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
- Abschaltbare Schweissbalken

Optional

- Begasung
- GreenVac Adapter für Spezielle Behälter
- Schweissbalken hintere Seite
- - Vakuumpumpe 60cbm/h

Garantie
2 Jahre

