

# 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
- 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
- Abschaltbare Schweissbalken

## Optional

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

