



SV30 E



SV40 E



SV50 E

HO.RE.CA.

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche
Vakuumpackungsmaschinen / Máquinas de envasado al vacío

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc..) all'interno della camera del vuoto. Struttura in acciaio inox, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana trasparente con sollevamento tramite pistoni, avvio del ciclo manuale, scheda mono-programma che permette di impostare % di vuoto e secondi di saldatura, apertura a 90° del carter per facilitare l'assistenza tecnica.

Our professional vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) inside or outside the vacuum chamber. S/steel construction, molded and rounded tank for easy cleaning operations, transparent lid equipped with pistons, manual cycle start, single-program electronic board that allows you to set vacuum % and welding time, 90 ° opening of the external case to ease technical assistance and maintenance operations.

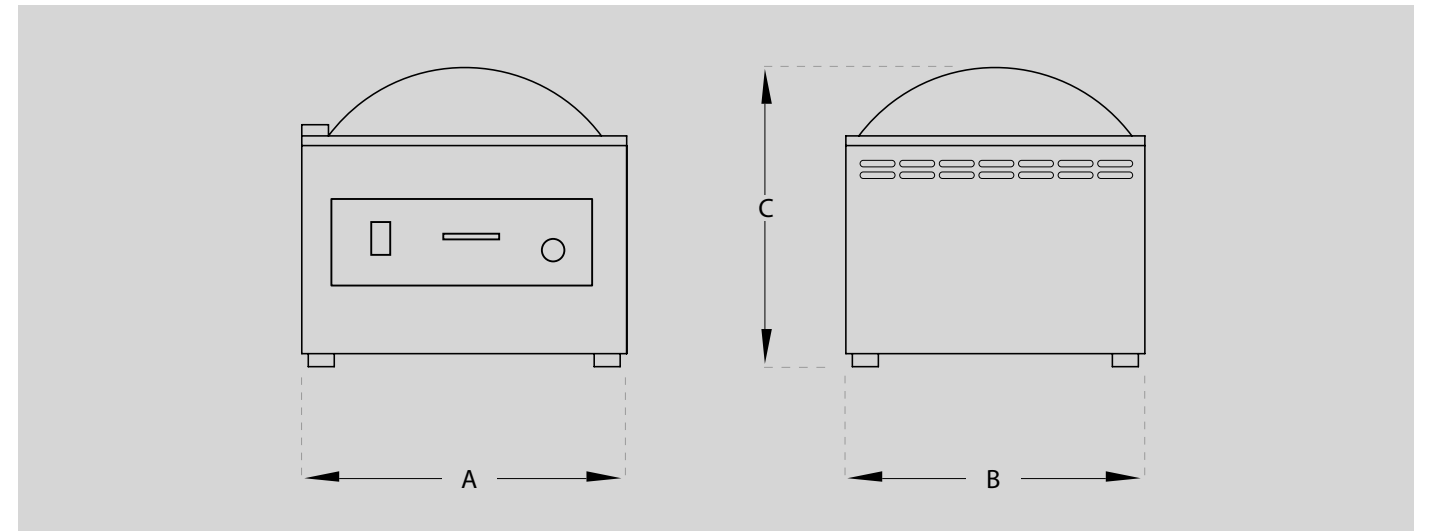
Les machines sous/vide à cloche professionnelles sont recommandées pour l'emballage des aliments (viande, charcuterie, fromage, etc...) à l'intérieure de la chambre à vide. Structure en acier inox, cuve moulée et arrondie pour un nettoyage facile, cloche transparente avec relevage par pistons, démarrage manuel du cycle, carte monoprogramme qui permet de régler la % vide et le temps de soudure, ouverture à 90° du boîtier pour faciliter l'assistance technique et les opérations de maintien.

Mit den professionellen Glocken/Vakuumiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Aufschnitt, Käse usw.) vakuumieren. Edelstahlstruktur, geformter und abgerundeter Tank für einfache Reinigung, transparente Glocke mit Hubkolben, manueller Zyklusstart, Einzelprogrammkarte, mit der Sie das Vakuum in % und die Schweißsekunden einstellen können, 90°-Öffnung des Gehäuses zur Erleichterung der technischen Unterstützung.

Las máquinas de envasado al vacío de campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carne, fiambres, quesos, etc.) al interior de la cámara de vacío. Estructura de acero inoxidable, tanque moldeado y redondeado para fácil limpieza, campana transparente con levantamiento por pistones, inicio de ciclo manual, tarjeta monoprograma que permite configurar % vacío y segundos de soldadura, apertura de la carcasa a 90 ° para facilitar la asistencia técnica.

OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69

/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /Optionales Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV30 E	SV40 E	SV50 E
A	410 mm	510 mm	560 mm
B	460 mm	560 mm	610 mm
C	350 mm	450 mm	450 mm

MODELLO	SV30 E	SV40 E	SV50 E
DIMENSIONI CAMERA Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuumkammer / Dimensiones cámara de vacío	310x350x120 mm	410x450x220 mm	460x500x220 mm
POMPA VUOTO Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío	TBF 8 m³/h	TBF 16 m³/h	TBF 20 m³/h
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
BARRA SALDANTE Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora	300 mm	400 mm	450 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	32 kg	50 kg	60 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	620x580x630 mm	720x620x680 mm