

K3 Vakuum-Kammermaschine

Technisches Datenblatt

Die Praktische

Dieser handliche Star überzeugt mit Langlebigkeit, intuitiver Anwendung, hygienischem Design, hochwertiger Verarbeitung und ist sofort einsatzbereit. Dieses Modell ist ein wahrer Zeitsparer und die lange Lebensdauer zahlt sich aus! Mit dem Flüssigkeitseinsatz wird ein sauberes und sicheres Vakuumverpacken von Suppen oder Saucen zu einer Leichtigkeit. Zu dieser Tischmaschine ist auch ein fahrbarer Unterbau erhältlich.

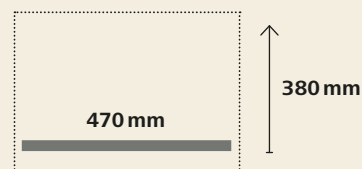


Fakten

Nutzbare Kammergrösse	470 x 380 x 150 mm *
Aussenmass	520 x 590 x 372 mm *
Schweisschienenlänge	470 mm
Vakuumpumpe	20 m ³ /h
Gewicht mit Pumpe	72 kg
Maschinenzyklus	bi 3 Zyklen/min
Elektrischer Anschluss	230 V/50 Hz/1.3 kW**
Druckluft	nein
Schweiss- und Trenntechnologie	unten Gegenlage oben
Vorbelüftung (Softbelüftung)	serienmässig
Verdampfungspunktsensor (H ₂ O-Sensor)	serienmässig
MAP (Schutzgasoption)	optional
GreenVac Anschluss	serienmässig
Füllplatten	serienmässig
Sichtfenster im Deckel	serienmässig
Automatischer Deckel	nein
Evakuierungsarten	bis zur Verdampfung bis zum Sollwert
Fahrbarer Unterbau	Zubehör
Beutelrestabsaugung	nein

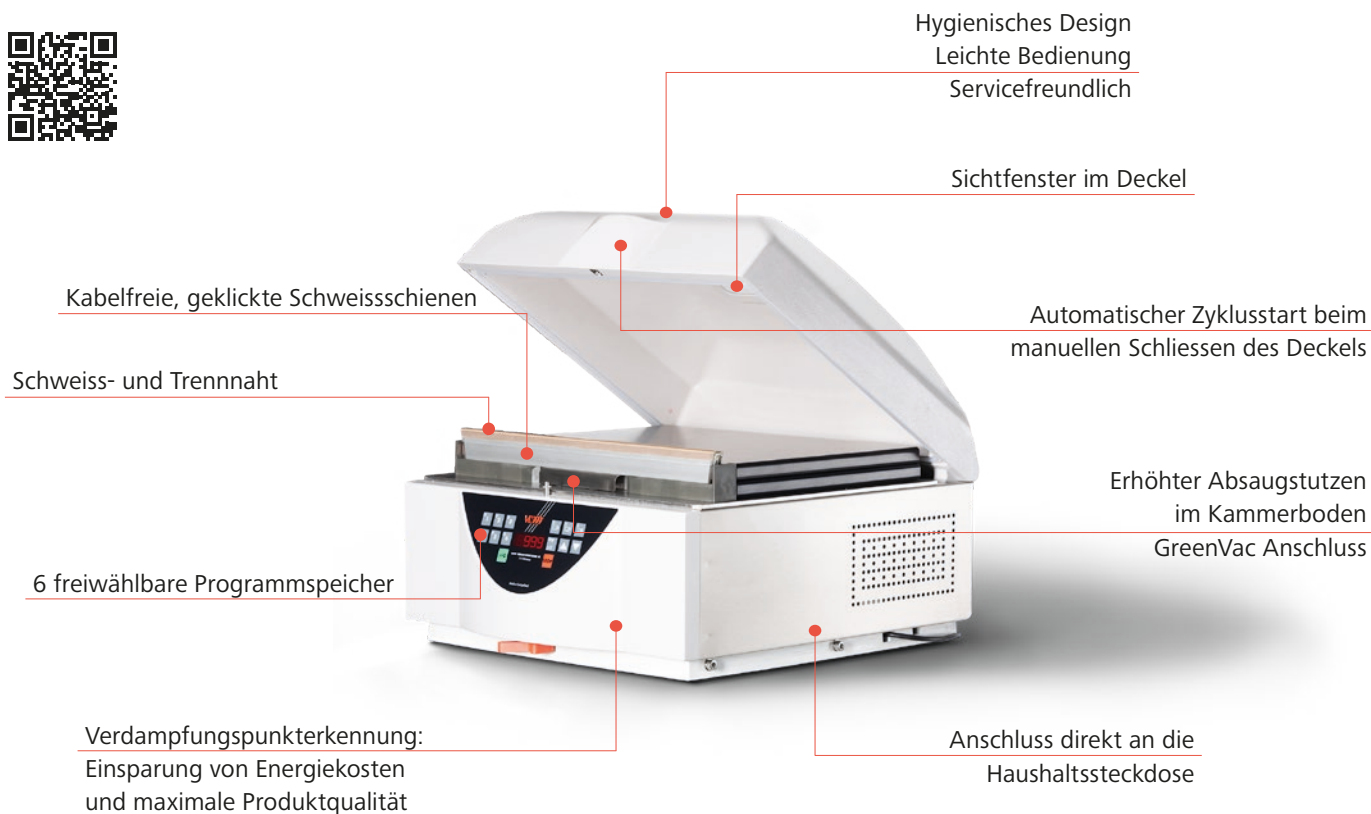


Nutzbare Produktbereich



* Breite x Tiefe x Höhe

** Spannungsvarianten auf Anfrage
Technische Änderungen vorbehalten



Optionen & Zubehör

1. VC999-Kammermaschinen sind auch mit MAP erhältlich
2. Einsatz für das Verpacken von Flüssigkeiten
3. Absaugvorrichtung für Gastronorm Behälter
4. Fahrbarer Unterbau aus Edelstahl
5. Einfüllschaufel-Set



Verpackungsmaterial | Die passenden Beutel für jedes Kundenbedürfnis

