

K4 Vakuum-Kammermaschine

Technisches Datenblatt

Die «grosse Kleine» – das kleinste Standmodell

Dieser kompakte, mobile und 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.

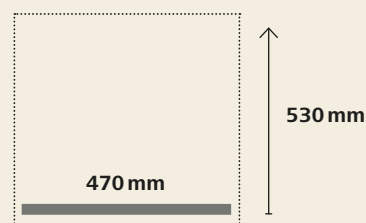


Fakten

Nutzbare Kammergrösse	470 x 530 x 180 mm *
Aussenmass	520 x 802 x 1036 mm *
Schweisssschienenlänge	470 mm
Vakuumpumpe	60 m ³ /h
Gewicht mit Pumpe	135 kg
Maschinenzyklus	bis 3 Zyklen/min
Elektrischer Anschluss	400 V/50 Hz/1.5 kW**
Druckluft	nein
Schweiss- und Trenntechnologie	unten
Vorbelüftung (Softbelüftung)	Gegenlage oben
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	serienmässig
Beutelrestabsaugung	nein

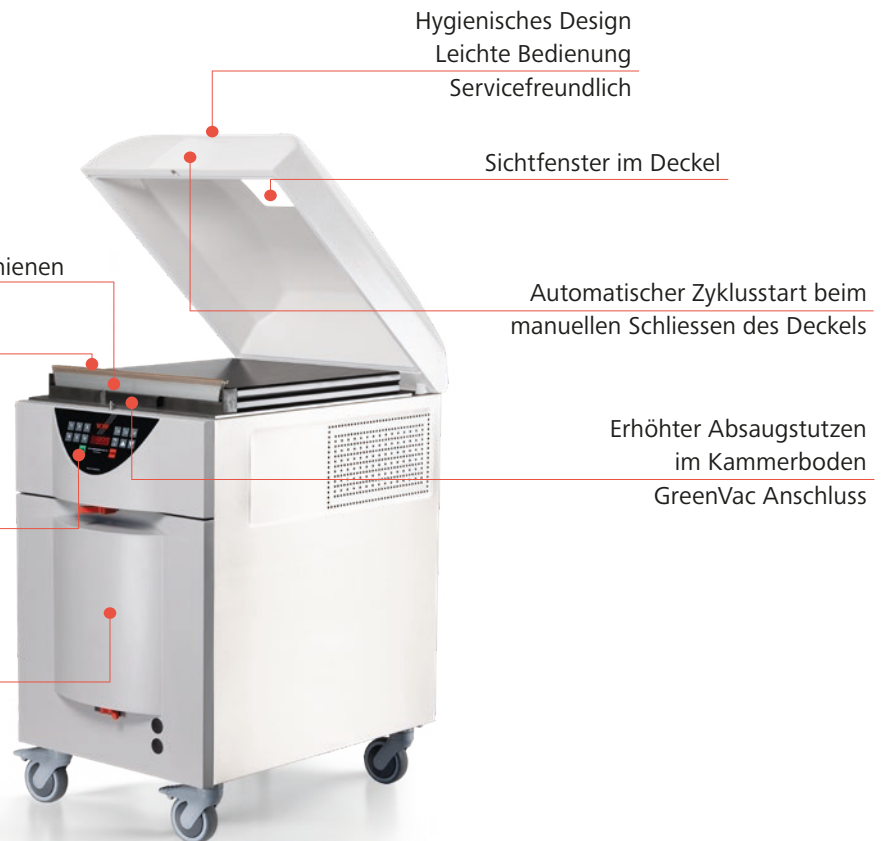


Nutzbare Produktbereich



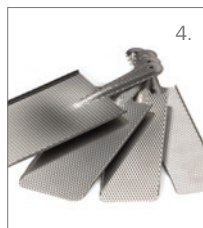
* Breite x Tiefe x Höhe

** 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. Einfüllschaufel-Set



Verpackungsmaterial | Die passenden Beutel für jedes Kundenbedürfnis

