S-250 PREMIUM SV

Ημιεπαγγελματική Συσκευή Vacuum | 400 W

Η SICO S250PREMIUMCGN-SV είναι μια ημιεπαγγελματική συσκευή vacuum υψηλών προδιαγραφών με αυτόματο σφράγισμα, σχεδιασμένη για εντατική χρήση και αξιόπιστη συσκευασία τροφίμων. Διαθέτει πατενταρισμένο μαγνητικό σύστημα κλεισίματος για αυτόματη λειτουργία του κύκλου χωρίς συνεχή πίεση του θαλάμου, καθώς και μεταλλική μπάρα συγκόλλησης με θάλαμο ψύξης για σταθερή απόδοση. Ξεχωρίζει με διπλή συγκόλληση 25 cm και 2 γραμμές συγκόλλησης για υψηλή στεγανότητα, ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης 10 επιπέδων, λειτουργία Soft Vacuum για ευαίσθητα τρόφιμα και επαγγελματικό μανόμετρο διπλής κλίμακας (Hg & Bar) για ακριβή έλεγχο κενού. Επιπλέον, διαθέτει θάλαμο vacuum με αποσπώμενο συλλέκτη υγρών, διπλό φίλτρο προστασίας αντλλίας και συμβατότητα με σακούλες embossed, ρολά και δοχεία κενού, ενώ υποστηρίζει και χρήση oversized σακουλών, αποτελώντας ιδανική λύση για επιχειρήσεις που χρειάζονται γρήγορη, ασφαλή και αποδοτική συσκευασία.

- *Made in Italy.*
- *Ισχύς: 400 W.*
- *Κατασκευή: Ενισχυμένο ABS πάχους 4 mm.*
- *Καινοτόμο σύστημα μαγνητικού κλεισίματος: Αυτόματη λειτουργία κύκλου συσκευασίας χωρίς ανάγκη συνεχούς πίεσης του θαλάμου από τον χειριστή.*
- *Μεταλλική μπάρα συγκόλλησης με θάλαμο ψύξης για αυξημένη αντοχή και σταθερή απόδοση.*
- *Διπλή συγκόλληση μήκους 25 cm με ταυτόχρονη δημιουργία 2 γραμμών σφράγισης στην ίδια σακούλα.*
- *Κύκλος συγκόλλησης: αυτόματος με αισθητήρα ή χειροκίνητος.*
- *Φωτεινή ένδειξη κατά τη διάρκεια του κύκλου συγκόλλησης.*
- *Ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης σε 10 επίπεδα, ανάλογα με τον τύπο, το πάχος της σακούλας και το είδος τροφίμου.*
- *Δυνατότητα μείωσης του χρόνου συγκόλλησης σε εντατική χρήση, για αποφυγή υπερθέρμανσης/αλλοίωσης της σακούλας και περιορισμό της κατανάλωσης ενέργειας.*
- *Θάλαμος vacuum με ενσωματωμένο και αποσπώμενο συλλέκτη υγρών για εύκολο καθαρισμό.*
- *Αφαιρούμενες φλάντζες θαλάμου αναρρόφησης, με δυνατότητα εύκολης αντικατάστασης.*
- *Επαγγελματικό μανόμετρο με διπλή κλίμακα μέτρησης (Hg & Bar) για ακριβή μέτρηση του επιπέδου του κενού (vacuum) σε σακούλες και δοχεία.*
- *Ρύθμιση κενού έως -0.9 bar (περίπου).*
- *Λειτουργία Soft Vacuum: Ρύθμιση του κενού μέσω βαλβίδας, ιδανική για μαλακά και εύθραυστα τρόφιμα.*
- *Αυτόματο άνοιγμα θαλάμου vacuum μέσω ηλεκτρομαγνητικής βαλβίδας.*
- *Αντλία vacuum με σύστημα αυτόματης λίπανσης χωρίς ανάγκη συντήρησης.*
- *""Super-silent"" λειτουργία με ενισχυμένο κύλινδρο, διπλό ρουλεμάν, ανεμιστήρα ψύξης και θερμική προστασία.*
- *Διπλό φίλτρο προστασίας αντλίας από σκόνη, υγρά και ρύπους.*
- *Αφαιρούμενο φίλτρο για εύκολο καθαρισμό.*
- *Ταχύτητα αναρρόφησης αντλίας 20 L/min (περίπου).*
- *Υποδοχή για σύνδεση αξεσουάρ vacuum, για χρήση με δοχεία κενού (steel containers & Tritan® lids).*
- *Κατάλληλη για τρόφιμα με υψηλή υγρασία, μαλακά τρόφιμα ή μαγειρεμένο φαγητό, καθώς και για ταχεία διαδικασία μαριναρίσματος μέσω vacuum.*
- *Συμβατή με embossed σακούλες (με ραβδώσεις) και ρολά vacuum, για ευελιξία στη συσκευασία κάθε μεγέθους προϊόντος.*
- *Υποστήριξη χρήσης oversized σακουλών (πλάτους μεγαλύτερου από τη μπάρα συγκόλλησης), μέσω ειδικής διαδικασίας.*
- *5 αντιολισθητικά πέλματα για μεγαλύτερη σταθερότητα.*
- *Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας: 160 cm.*
- *Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ): 37 x 25.5 x 11.5 cm.*
- *Βάρος: 4.5 kg.*







Semi-professional Vacuum Sealer | 400 W	
Κωδικός	103141
Article No.	S250PREMIUMCGN-SV
Χρώμα	INOX/Μαύρο
Barcode τεμ.	-
Τεμ./Κιβ.	-
Ισχύς	400 W.
Κατασκευή	Ενισχυμένο ABS πάχους 4 mm.
Λειτουργία Soft Vacuum:	Ρύθμιση του κενού μέσω βαλβίδας, ιδανική για μαλακά και εύθραυστα τρόφιμα.
Ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης	Σε 13 επίπεδα
Ρύθμιση κενού	Έως -0.9 bar (περίπου)
Ταχύτητα αναρρόφησης αντλιών	20 L/min (περίπου).
Υποστήριξη χρήσης oversized σακουλών:	Ναι
Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ):	37 x 25.5 x 11.5 cm.
Βάρος:	4.5 kg.