

S-250 PLUS



Συσκευή Vacuum | 400 W

SICO
KITCHENWARE®

Η SICO S250PLUSCGB είναι μία συσκευή vacuum με αυτόματη ή χειροκίνητη συγκόλληση, ιδανική για αξιόπιστη συσκευασία και καλύτερη διατήρηση τροφίμων. Διαθέτει μπάρα συγκόλλησης 25 cm με θερμική μόνωση, σύστημα εξαερισμού και ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης σε 10 επίπεδα επιτρέπει προσαρμογή ανάλογα με τη σακούλα και το τρόφιμο. Η συσκευή υποστηρίζει ρύθμιση κενού έως -0.85 bar και διαθέτει LED ένδειξη κενού για παρακολούθηση της διαδικασίας. Επιπλέον, περιλαμβάνει θάλαμο vacuum με αποσπώμενο συλλέκτη υγρών, διπλό φίλτρο προστασίας αντλίας, καθώς και συμβατότητα με σακούλες embossed, ρολά και δοχεία κενού, προσφέροντας μεγάλη ευελιξία στην καθημερινή χρήση.

- Made in Italy.
- Ισχύς: 400 W.
- Κατασκευή: ABS πάχους 4 mm.
- Μπάρα συγκόλλησης με θερμική μόνωση και σύστημα εξαερισμού για σταθερή απόδοση.
- Μονή συγκόλλησης μήκους 25 cm.
- Κύκλος συγκόλλησης: αυτόματος 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.
- LED ένδειξη κενού: απεικόνιση της προόδου δημιουργίας vacuum.
- Ρύθμιση κενού έως -0.85 bar (περίπου).
- Άνοιγμα θαλάμου vacuum μέσω χειροκίνητης 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 18 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.
- Υποστηρίζει χρήση oversized σακουλών (πλάτους μεγαλύτερου από τη μπάρα συγκόλλησης), μέσω ειδικής διαδικασίας.
- 5 αντιολισθητικά πόδια για μεγαλύτερη σταθερότητα.
- Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας: 160 cm.
- Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ): 37 x 25.5 x 11.5 cm.
- Βάρος: 4.2 kg.



Semi-professional Vacuum Sealer | 400 W

Κωδικός	103147
Article No.	S250PLUSCGB
Χρώμα	INOX/Μπλε
Barcode τεμ.	-
Τεμ./Κιβ.	-
Ισχύς	400 W.
Κατασκευή	Ενισχυμένο ABS πάχους 4 mm.
Κύκλος συγκόλλησης	αυτόματος με αισθητήρα ή χειροκίνητος.
Ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης	Σε 10 επίπεδα
Ρύθμιση κενού	Έως -0.9 bar (περίπου)
Ταχύτητα αναρρόφησης αντλίων	18 L/min (περίπου).
Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ):	37 x 25.5 x 11.5 cm.
Βάρος:	4.2 kg.

