

NEVADA SV



Ημιεπαγγελματική Συσκευή Vacuum | 650 W

SICO
KITCHENWARE

Η SICO NEVADA SV NEVRED-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 μπάρα συγκόλλησης αλουμινίου με θάλαμο ψύξης για σταθερή απόδοση. Ξεχωρίζει με τριπλή συγκόλληση 32 cm και 3 γραμμές συγκόλλησης για υψηλή στεγανότητα, ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης 10 επιπέδων, λειτουργία Soft Vacuum για ευαίσθητα και υγρά τρόφιμα και επαγγελματικό μανόμετρο διπλής κλίμακας (Hg & Bar) για ακριβή έλεγχο κενού. Επιπλέον, διαθέτει θάλαμο vacuum με αποσπώμενο συλλέκτη υγρών, δυνατότητα συσκευασίας πολλαπλών σακουλών στον ίδιο κύκλο, διπλό φίλτρο προστασίας αντλίας και συμβατότητα με σακούλες embossed, ρολά και δοχεία κενού, αποτελώντας ιδανική λύση για επιχειρήσεις που χρειάζονται γρήγορη, ασφαλή και αποδοτική συσκευασία.

- Made in Italy.
- Ισχύς: 650 W.
- Κατασκευή: Ενισχυμένο ABS πάχους 4 mm.
- Καινοτόμο σύστημα μαγνητικού κλεισίματος: Αυτόματη λειτουργία κύκλου συσκευασίας χωρίς ανάγκη συνεχούς πίεσης του θαλάμου από τον χειριστή.
- Μπάρα συγκόλλησης αλουμινίου με θάλαμο ψύξης για αυξημένη αντοχή και σταθερή απόδοση.
- Τριπλή συγκόλληση μήκους 32 cm με ταυτόχρονη δημιουργία 3 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 -0.925 bar (περίπου).
- Λειτουργία Soft Vacuum: Ρύθμιση του κενού μέσω βαλβίδας, ιδανική για μαλακά, εύθραυστα τρόφιμα και υγρά.
- 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 25 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 μαρινάρισματος μέσω vacuum.
- Συμβατή με embossed σακούλες (με ραβδώσεις) και ρολά vacuum, για ευελιξία στη συσκευασία κάθε μεγέθους προϊόντος.
- Multi-bag χρήση: δυνατότητα συσκευασίας πολλαπλών σακουλών στον ίδιο κύκλο, ανάλογα με το μέγεθος και το μήκος της μπάρας συγκόλλησης.
- 5 αντιολισθητικά πόδια για μεγαλύτερη σταθερότητα.
- Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ): 43 x 27.5 x 11 cm.
- Βάρος: 6 kg.



Semi-professional Vacuum Sealer | 650 W

Κωδικός	103139
Article No.	NEVRED-SV
Χρώμα	Κόκκινο/Μαύρο
Barcode τεμ.	-
Τεμ./Κιβ.	-
Ισχύς	650 W.
Κατασκευή	Ενισχυμένο ABS πάχους 4 mm.
Λειτουργία Soft Vacuum:	Ρύθμιση του κενού μέσω βαλβίδας, ιδανική για μαλακά, εύθραυστα τρόφιμα και υγρά.
Ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης	Σε 10 επίπεδα
Ταχύτητα αναρρόφησης αντλιών	25 L/min (περίπου).
Multi-bag χρήση	δυνατότητα συσκευασίας πολλαπλών σακουλών στον ίδιο κύκλο
Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ):	43 x 27.5 x 11 cm.
Βάρος:	6 kg.

