S-350 SV

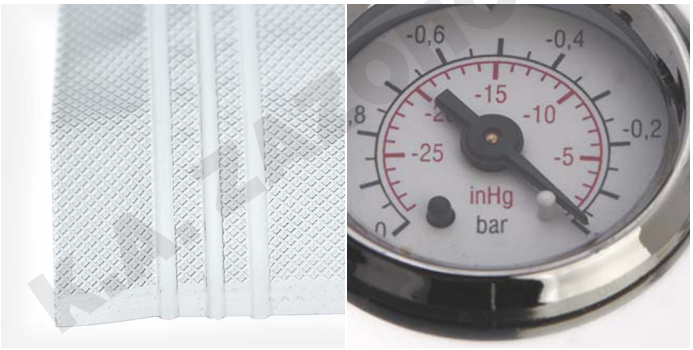
Επαγγελματική Συσκευή Vacuum | 700 W

Η SICO S-350 SV είναι μια επαγγελματική συσκευή vacuum υψηλών προδιαγραφών, σχεδιασμένη για εντατική χρήση και μέγιστη αξιοπιστία στη συσκευασία τροφίμων. Διαθέτει καινοτόμο 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 35 cm και 3 γραμμές σφράγισης για απόλυτη στεγανότητα, ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης 13 επιπέδων, Soft Vacuum για ευαίσθητα/υγρά τρόφιμα και επαγγελματικό μανόμετρο διπλής κλίμακας (Hg & Bar) για ακριβή έλεγχο κενού. Με ισχυρή αντλία 30L/min, δυνατότητα συσκευασίας πολλαπλών σακουλών στον ίδιο κύκλο, διπλό φίλτρο προστασίας, δυνατότητα χρήσης σε σακούλες embossed, ρολά και δοχεία κενού, αποτελεί ιδανική λύση για επιχειρήσεις που απαιτούν γρήγορη, ασφαλή και αποδοτική συσκευασία

- *Made in Italy.*
- *Ισχύς: 700 W.*
- *Κατασκευή: Σώμα από ανοξείδωτο ατσάλι (AISI 304) & αλουμίνιο.*
- *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 35 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 13 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 υψηλής αντοχής από αλουμίνιο, εύκολος στο καθάρισμα και κατάλληλος για επαγγελματική χρήση.*
- *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: 30 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.*
- *Multi-bag χρήση: δυνατότητα συσκευασίας πολλαπλών σακουλών στον ίδιο κύκλο, ανάλογα με το μέγεθος και το μήκος της μπάρας συγκόλλησης.*
- *4 αντιολισθητικά πέλματα για μεγαλύτερη σταθερότητα.*
- *Αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας.*
- *Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ): 51 x 29 x 14 cm.*
- *Βάρος: 12 kg.*







Professional Vacuum Sealer | 700 W	
Κωδικός	103134
Article No.	S-LINE350CL-SV
Χρώμα	INOX
Barcode τεμ.	-
Τεμ./Κιβ.	-
Ισχύς	700 W.
Κατασκευή	Σώμα από ανοξείδωτο ατσάλι (AISI 304) & αλουμίνιο.
Λειτουργία Soft Vacuum:	Ρύθμιση του κενού μέσω βαλβίδας, ιδανική για μαλακά, εύθραυστα τρόφιμα και υγρά.
Συγκόλληση:	35 cm, τριπλή
Ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης	Σε 13 επίπεδα
Ταχύτητα αναρρόφησης	30 L/min (περίπου)
Multi-bag χρήση	δυνατότητα συσκευασίας πολλαπλών σακουλών στον ίδιο κύκλο
Διαστάσεις προϊόντος (Μ x Π x Υ):	51 x 29 x 14 cm.
Βάρος:	12 kg.