

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

|MOD. SV 330 |MOD. SV 430 |MOD. SV 530



Suredlinghaus[®] *dal 1950*



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

MOD. SV 330 MOD. SV 430 MOD. SV 530

Le sottovuoto a campana professionali permettono di conservare qualsiasi tipo di alimento. Sono dotate di 10 programmi, start automatico, stop di emergenza e ciclo di auto-pulizia della pompa. Tutte le nostre sottovuoto possono essere predisposte per l'iniezione del gas inerte, doppia barra, tubo vuoto per contenitori e 10 programmi aggiuntivi per pasticceria.

Our professional vacuum chamber machines allows storing any type of food. Equipped with digital control panel with 10 programs, automatic start, emergency stop and pump autocleaning program. All our vacuum chamber machines can be equipped with gas flush, double sealing bar and vacuum hose for external containers.



MODELLO	SV 330	SV 430	SV 530
Lunghezza <i>Length - Longueur</i>	mm 430	mm 530	mm 630
Larghezza <i>Width - Largeur</i>	mm 390	mm 490	mm 590
Altezza <i>Height - Hauteur</i>	mm 410	mm 460	mm 460
Dimensione camera vuoto <i>Vacuum</i>	mm 330x330x200	mm 430x430x200	mm 530x530x200
Pompa vuoto <i>Vacuum pump chamber</i>	mc/h 8	mc/h 20	mc/h 20
Spessore campana <i>Bell thickness</i>	mm 22	mm 22	mm 22
Peso <i>Weight - Poids</i>	Kg 40	Kg 60	Kg 85
Struttura <i>Structure</i>	Inox	Inox	Inox
Potenza <i>Power</i>	Kw 0,45	Kw 0,75	Kw 0,75

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via E. Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Ciro Menotti, 10
21010 Besnate (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it