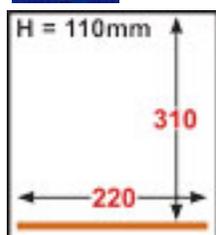


Ref: **WR-22X31-B**



Machine sous vide, couvercle bombé, cuve acier inox - 4 m3/h

Marque : **DIVERSO by Diamond**



DOUBLE WELDING

·**mm (LxPxH)** :279x440xh252/550

·**kW** :0,5

·**Volt** : 230/1N 50Hz

·**kg** :20

·**M³** : 0,17

- Capacité de la pompe à vide : 4 m3/h. (de type Busch).
- Dimensions de la chambre : 220x310xh110 mm.
- Livrée avec des plaques d'insertion volumiques, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits.
- Sur demande : plaque inclinée pour produits liquides (PIL/DV).
- Petite machine professionnelle de table, servant à l'emballage sous vide.
- Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
- Durée du cycle 25-60 secondes, contrôle temporel.
- Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure frontale de 220 mm, amovible.
- Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- Couvercle bombé transparent, ouverture avec piston.
- Châssis en acier inox AISI 304.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE :

- Désormais best-seller des professionnels, cette machine sous vide Diverso (made in Europe), de conception innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. Ces principaux atouts ? Pompe Busch 4 m3/h, double soudure, son faible encombrement, son ergonomie, sa robustesse !! Sur demande : plaque pour produits liquides, sachets sous vide 150x300 mm et 200x300 mm, disponibles également pour la cuisson sous vide +110°.