

Vakuumgerät ECO320

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 142801



Ausführung:

Vakuumgerät ECO320

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Das Gerät wurde zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln entworfen. Für den Einsatz in Restaurants, Hotels, für Caterer und Krankenhäuser. Ausgestattet mit transparentem Deckel und tiefgezogener Vakuumkammer mit abnehmbarem Schweißbalken mit Doppelnachtsiegelung. Über die digitale Steuerung mit LCD Display, erfolgt die Bedienung über die 1-Programmsteuerung mit zeitgesteuerter Kontrolle und der Vakuum- und Schweißzeit. Diese Funktionen sind während des Vakuumzyklus im Display ablesbar. Das Vakuum ist auf dem analogen Vakuummesser ersichtlich. Ein Entfeuchtungsprogramm ist Standard.

Optional:

- Digital Time Control
- 10 Programm Sensorsteuerung
- H₂O Programm (speziell für Suppen/Saucen)
- Sensor Control-Entfeuchtungsprogramm
- Einlegeböden

Im Lieferumfang enthalten sind Schweißbalken und Zuleitung mit Stecker.

Technische Daten:

Breite:	430 mm
Tiefe:	550 mm
Höhe:	410 mm
Kammergröße:	320 x 330 x 160 mm
Schweißbalken:	320 mm
Max. Produkthöhe:	160 mm
Vakuumpumpe:	8 m ³ /h
Anschlusswert:	230 V / 0,5 kW
Gewicht:	50 kg

Version: 03/16; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax: -15

www.locher.info | office@locher.info