

**SCHEDA TECNICA MACCHINA SOTTOVUOTO
BARRA SALDANTE mm. 410 - QUCINO MOD. **Q7075****



- Macchina confezionatrice sottovuoto in versione superaccessoriata (fully-equipped), con struttura in acciaio inox, integralmente costruita con componentistica italiana
- Creazione del vuoto interno ed esterno e creazione vuoto in contenitori
- Ciclo speciale per disaerazione/marinare modulabile
- Avviamento magnetico del ciclo di vuoto, che consente l'eliminazione del microinterruttore a levetta e la conseguente mancanza di parti elettromeccaniche soggette ad usura
- Camera a vuoto stampata integralmente in acciaio inox senza saldature, con finitura lucida ed angoli arrotondati per una pulizia efficace e semplice
- Barra saldante su pistoni pneumatici con stelo in acciaio, priva di cavi elettrici di collegamento
- Coperchio sollevato mediante molla a gas centrale posteriore con asola per auto- adattamento facilitato in fase di creazione vuoto
- Doppia posizione operativa ed a riposo; nella posizione a riposo il coperchio non riceve sollecitazioni di spinta da parte del pistone con il conseguente mantenimento garantito nel tempo della planarità del coperchio
- Pannello comandi per la creazione di un vuoto a livello sensoriale con impostazione percentuale del livello di vuoto, dotato di 10 programmi, 6 pulsanti, 4 led e display a 3 cifre.



Part. sistema di apertura coperchio



Part. camera a vuoto stampata













Part. quadro comandi



Part. unità iniezione gas inerte



Part. sistema di avviamento magnetico

	Macchina sottovuoto a campana mod. Q7075 <i>Vacuum packing machine mod. Q7075</i>	Q7075
Caratteristiche macchina sottovuoto – Vacuum packing machine features		
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P – H	535x591x438h
	Peso netto – <i>Net weight</i>	59 kg.
	Dimensioni camera a vuoto - <i>Vacuum chamber</i> (mm) L - P – H	441x449x170h
	Barra saldante – <i>Sealing beam</i>	410 mm
	N° programmi <i>N° programs</i>	10
	Pompa - <i>Vacuum pump</i>	20 mc/h
	Potenza totale - <i>Total power input</i>	0,75 KW
	Tensione alimentazione standard - <i>Standard input voltage</i>	230V / 1 / 50 Hz
	Taratura - <i>Calibration</i>	Automatica <i>Automatic</i>
	Disaerazione modulabile: ciclo speciale per disaerazione/marinare in maniera modulabile tutte le preparazioni in cucina The custom deaeration: special program to de-aerate, marinate your chef's creations with no limits	
	Dotazione standard: sensore di vuoto, gas inerte, H2out (ciclo deumidificazione pompa), pannello digitale, vuoto in contenitori, Easy (creazione vuoto esterno) Standard equipment: <i>Vacuum sensor, Inert gas inlet, H2out (pump dehumidification program), digital panel, vacuum in container, Easy (for external vacuum)</i>	



Part. programmi vuoto con o senza saldatura

Part. Jar programma per vuoto in contenitori



OPTIONALS		Q7075
Articolo - Article		
	Ripiani inclinati per liquidi in acciaio inox	
	Carrello: Ingombro totale (mm) Dimensione utile ripiano (mm)	690x730x610h 595x635
	Accessorio per vuoto esterno in buste goffrate	
	Tavolette in resina per cottura sottovuoto	
	Calibri per porzione in acciaio inox	
	Termometro digitale a sonda	
	Imbuto in acciaio inox	
	Valvola SYV per sonde al cuore	
	Tappi per bottiglie	
	Kit 3 contenitori Conserbox	
	Barra saldatrice supplementare	



GUARDA I NOSTRI VIDEO 

video tutorial



video ricetta

