



מכונת ואקום מקצועית - VRH590

- ❖ ציוד הואקום של CASO מאפשר לשמור על חיי המזון טרי לאורך זמן, פי 8 ממשך הטריות בטבעי של המזון
- ❖ טריות המזון נשמרת ללא תוספת חומרים משמרים, באופן טבעי לחלוטין
- ❖ לאכול בריא יותר ע"י שמירה על הוויטמינים והמינרלים במזון

- שאיבה ואיטום אוטומטיים לחלוטין
- אופציה לאיטום ואקום ידני, אידיאלי למזון עדין
- מושלם לשימור הטריות של דגים, בשר, ירקות ופירות
- רמות ואקום שונות, לשמירה על מזון עדין
- אופציה לשאיבה ממכלי אחסון
- בקרה חשמלית על הטמפרטורה
- פונקציית איטום עצמאית, ברוחב של עד 30 ס"מ
- מאפשרת פס איטום רחב במיוחד, עד 2.5 מ"מ
- עיצוב חדשני ומתקדם, קלה במיוחד
- עוצמתית במיוחד ומאפשרת עד 125 פעולות איטום ללא הפסקה וחימום יתר
- עוצמת שאיבה עד 12 ליטר בדקה ומגיעה עד לחץ של (-0.8) בר
- **מגירת ניקוז נוזלים נשלפת** - לצורך ניקוי קל, מושלם לעבודה עם שאיבת מזון עם מרינדה
- ידית נוחה המאפשרת הפעלה ביד אחת
- אפליקציה ייעודית לניהול המזון – קלה להפעלה, ניהול מלאי, עם תזכורות
- חסכון במזון וצמצום כמות הפסולת
- תא פנימי לכבל חשמל
- עוצמה: 110W
- האריזה כוללת גליל מקצועי 300X28 ס"מ, 10 שקיות מקצועיות (20 X 30 ס"מ) וצינור שאיבה ממכלי אחסון

180X105X400

מידות (מ"מ) (ר' ג' ע'):

2.33

משקל (ק"ג):

1526

מק"ט:

ברקוד: 4038437015263