


CARATTERISTICHE

- Portata pompa vuoto a ricircolo d'olio 20 m³/h;
- Controllo del livello di vuoto mediante sensore di tipo assoluto di elevata precisione, che non richiede calibrazione;
- Vuoto massimo raggiungibile 99,8% (2 millibar);
- Barra saldante da 410 mm, facilmente estraibile per la pulizia;
- Vasca in acciaio inossidabile a spessore costante, brillante, facilmente pulibile ed igienizzabile essendo priva di spigoli e ricettacoli;
- Immissione di gas inerte di serie con 2 ugelli di serie; il sistema "Gasplus" permette di raggiungere percentuali di volume di gas inerte pari al 90% della camera a vuoto, permettendo il confezionamento di prodotti estremamente sensibili allo schiacciamento;
- 10 programmi utente editabili;
- 1 ciclo specifico per contenitori sottovuoto;
- 1 programma di disaerazione "Chef" (Degas);
- Ciclo di deumidificazione dell'olio pompa "H2Out";
- Avviso di necessità di cambio olio, azzerrabile;
- Menù accessibile all'assistenza tecnica per regolazione parametri;
- Pannello comandi digitale, resistente a liquidi, umidità, sporco e polvere;
- Schede elettroniche di comando e di potenza protette da umidità e sporco da coperchi in materiale plastico ignifugo;
- Coperchio in PMMA ad elevato spessore, con bordi arrotondati e lucidati; apertura automatica a fine ciclo;
- Sistema di abbassamento del coperchio a fine lavoro in posizione di riposo mediante sgancio della molla a gas posteriore, che permette di scaricare la tensione sulla molla a gas e sul coperchio;
- Accesso per la manutenzione facilitato mediante apertura frontale della carcassa;
- Accessorio incluso "Easy" per vuoto esterno in buste goffrate;
- 2 Ripiani in politere per il posizionamento del prodotto nella vasca e la velocizzazione ciclo.

DESCRIZIONE

I modelli della linea C-Series "Chef" di Lerica si distinguono per semplicità d'uso e versatilità, che ne fanno strumenti di lavoro ideali in ogni cucina professionale. Realizzati totalmente in acciaio inox AISI304, si distinguono per il pannello comandi digitale, per il sensore vuoto di tipo assoluto, per l'immissione gas inerte - possibile fino al 90% del volume della camera vuoto grazie al dispositivo "Gasplus" - nonché per il ciclo "Degas" di serie, che consente di confezionare sottovuoto con facilità anche prodotti liquidi.



BARRA SALDANTE 410mm
POMPA 20 m³/h
SENSORE VUOTO

ACCESSORI (NON INCLUSI)

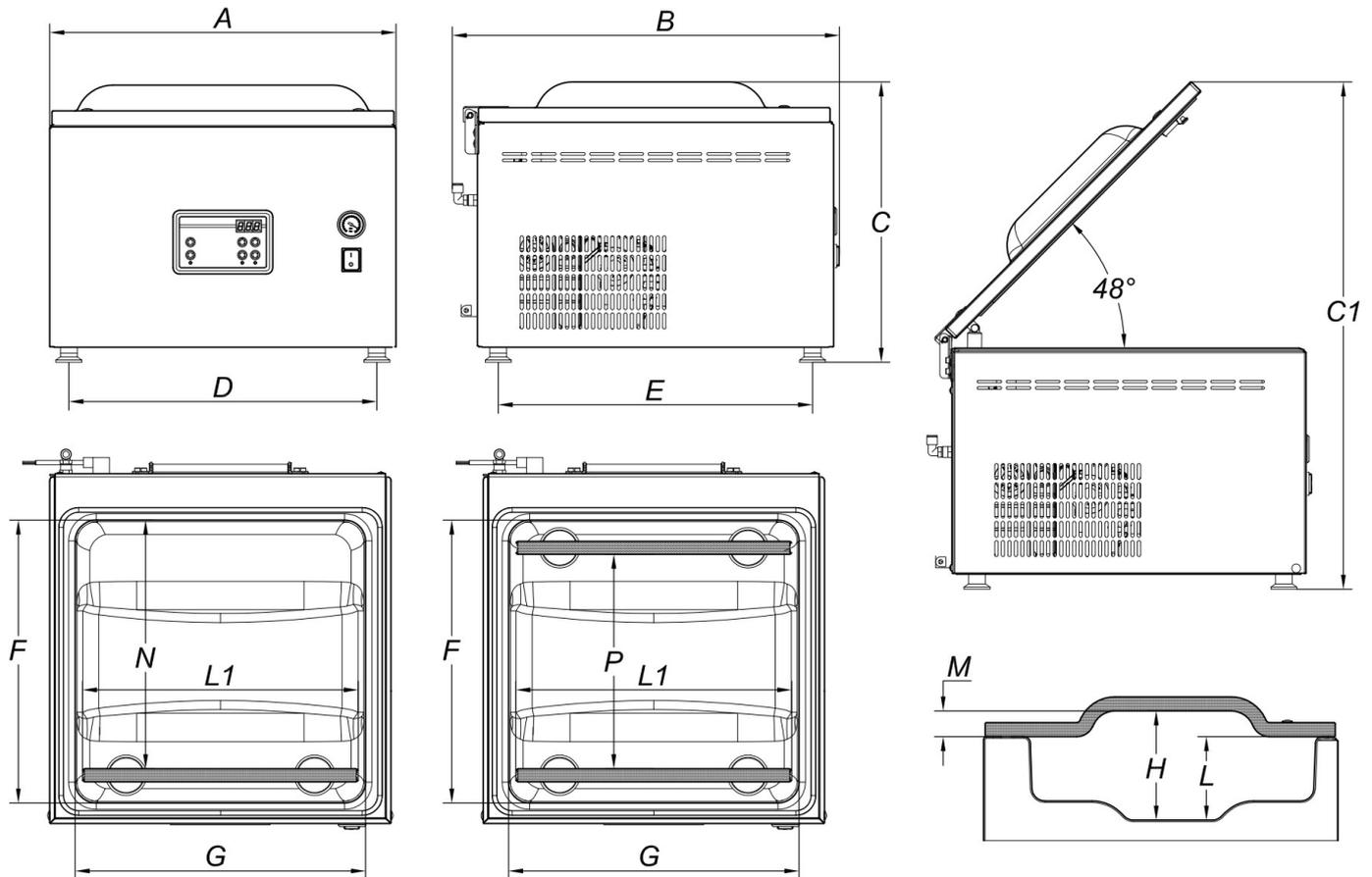
- Buste conservazione, cottura e "cook&chill"; buste goffrate;
- Carrello con ruote e ripiano in acciaio inossidabile;
- Ripiano inclinato inox per confezionamento liquidi;
- Contenitori sottovuoto in acciaio inossidabile e kit aspirazione.



PROGETTO	DATA	APPROVATO
ARTICOLO	QTA	

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA C420-CHEF

 AGGIORNATO AL:
 28/07/2021



DATI TECNICI

Lunghezza barra saldante L1	mm	410
Lunghezza barra saldante L2	mm	410
Portata nominale pompa	m ³ /h	20
Pressione finale	mbar	2
Dimensioni massime camera a vuoto (FxGxH)	mm	440x448x170
Spazio utile camera a vuoto (N)	mm	387
Spazio utile camera a vuoto (P)	mm	334
Profondità vasca (L)	mm	130
Volume camera a vuoto	Lt	29,5
Potenza nominale	W	900
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cavo alimentazione e spina		3m + IEC / Schuko
Corrente nominale	A	3,91
Materiale corpo macchina		Acciaio inox (AISI304)
Materiale vasca		Acciaio inox idroformato (AISI304)
Materiale del coperchio		PMMA (plexiglas)
Ingombro massimo (AxBxC)	mm	535x598x436
Altezza massima con coperchio aperto (C1)	mm	790
Distanze tra gli appoggi (DxE)	mm	476x485
Peso (con ripiani)	kg	59 (1B) / 63 (2B)
Rumorosità	dB(A)	64
Temperatura d'impiego (min-max)	°C	12-40