

Bright 18h



WiFi-Modul



Doppelte Schweißnaht*



Verpackt mehrere Produkte gleichzeitig



Höchste Funktionalität und Zuverlässigkeit!

Exklusive Vakuumkammermaschine aus Edelstahl mit „Automatenstahl“-Vakuumkammer, Doppelschweißung, Anlage zur Inertbegasung, i-Sensor (sensorgesteuertem Vakuumsystem), EASY-System für maximales, auch externes Vakuum.

Bright 18h Ideal für:



Restaurants



Hotels



Catering



Fleischereien



Käsereien



Lebensmittelwerkstätten

Verpackungsmethoden:



Nur Versiegelung



Vakuum



Externes Vakuum



MAP

Koch- und Behälterprogramme inbegriffen:



Fleisch



Huhn



Fisch



Feste Lebensmittel/
Füllungen



Soßen



Dicke Soßen



Marinaden



Backwaren



Gemüse



Pulver und Gewürze



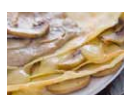
Süßspeisen



Creme-Präparate zum Backen



No stop



Behälter sensor



Behälter MIN



Behälter MED



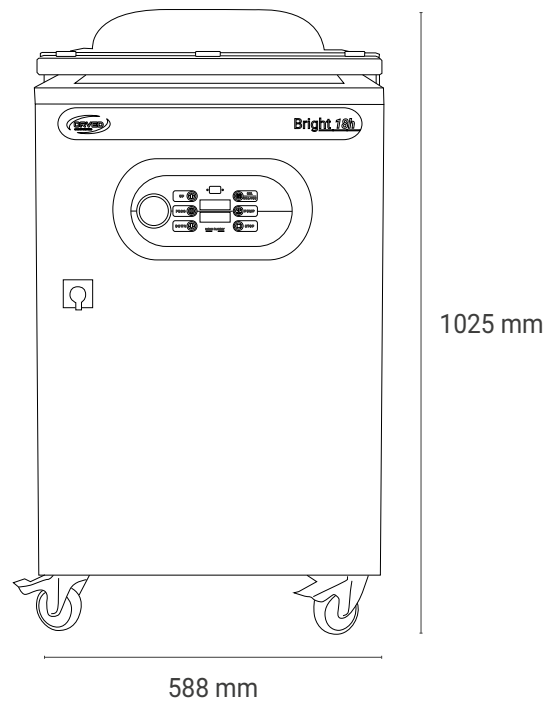
Behälter MAX



Behälter extreme

DATENBLATT

- > Maschinenkörper: Edelstahl
- > Außenmaß: 588x587x1025h mm
- > Vakuumkammermaß: 448x440x200h mm
- > Gewicht: 99 kg
- > Spannung: 220-240V 50/60Hz
- > Maximal aufgenommene Leistung: 1200 W
- > Schweißbalken: 1x 415 mm
2x 415 mm (optional auf anfrage)
- > Vakuumpumpe: 25 mc/h
- > Max. Beutelgröße: 400x500 mm
- > Abstand der Schweißbalken: 333 mm



Serienausstattung

- | | | |
|---|-----------------------------------|--|
| Digitales Bedienfeld, 48 Programme | Gas | USB-Schnittstelle für Firmware-Updates |
| Sensorgesteuertes System für absolutes Vakuum | Easy, externe Vakuumerzeugung | abnehmbarer Gegenhalter |
| Doppelte Schweißnaht* | H2out, Pumpenentfeuchtungsvorgang | |

Optional auf Anfrage

- | | | |
|----------------------------------|---------------|------------------------------------|
| Abtrennung des Beutelüberstands* | Datumsstempel | Softair |
| Düse für Behälter | WiFi-Modul | Kit Glatte Vakuumbbeutel - PREMIUM |

Zubehör

