

Bright 315h



WiFi-Modul



Doppelte Schweißnaht*



Verpackt mehrere Produkte gleichzeitig



Höchste Funktionalität und Zuverlässigkeit!

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

Bright 315h 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



Saucen



Dicke Saucen



Marinaden



Backwaren



Gemüse



Pulver und Gewürze



Süßspeisen



Creme-Präparate zum Backen



No stop



Behälter sensor



Behälter MIN



Behälter MED



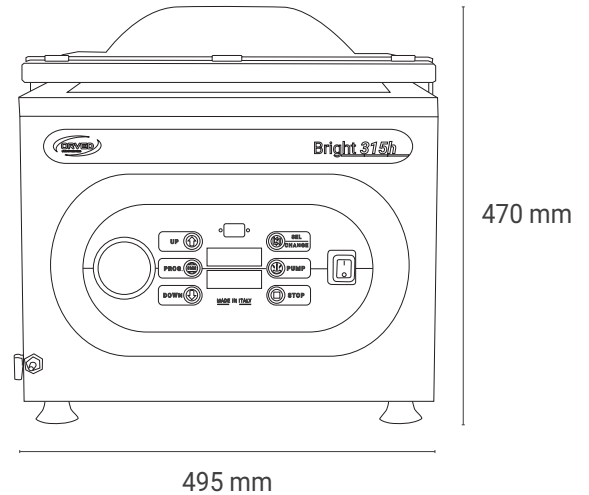
Behälter MAX



Behälter extreme

DATENBLÄTTER

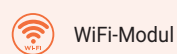
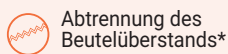
- > Maschinenkörper:Edelstahl
- > Aussenmass: 495x430x470h mm
- > Vakuumkammermass: 350x335x100/190h mm
- > Gewicht: 43 kg
- > Spannung: 220-240V 50/60Hz
- > Maximal Aufgenommene Leistun: 450 W
- > Schweißbalken: 315 mm
- > Vakuumpumpe: 8 mc/h
- > Max. Beutelgrösse: 300x350 mm



Serienausstattung

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

Optional auf anfrage



Zubehör



Glatte Vakuumpkonservierungsbeutel



Goffrierte Vakuumpkonservierungsbeutel



Glatte Vakuumpkonservierungsbeutel



Unterwagen



„ConserBox“-Behälter



„Easy“-Zubehör für externes Vakuum



Einlegebleche