Technický list

Vlastnosti produktu

Vakuová balička 20 m3/h, 410 mm + inertní plyn 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00013549
VBD 20 SB	**Skupina artiklů**	Vakuové baličky



- Výkon vakuové pumpy [m3/h]: 20
- Délka svařovací lišty [mm]: 410
- Šířka vnitřní části zařízení [mm]: 435
- Hloubka vnitřní části zařízení [mm]: 455
- Výška vnitřní části zařízení [mm]: 175
- Typ ovládání: Digitální
- Vstřikování inertního plynu: Ano
- Počet programů: 10
- Nastavení doby svařování: Ano
- Nastavení doby vakuování: Ano
- Bezpečnostní pojistka víka: Ano
- Manometr: Ano

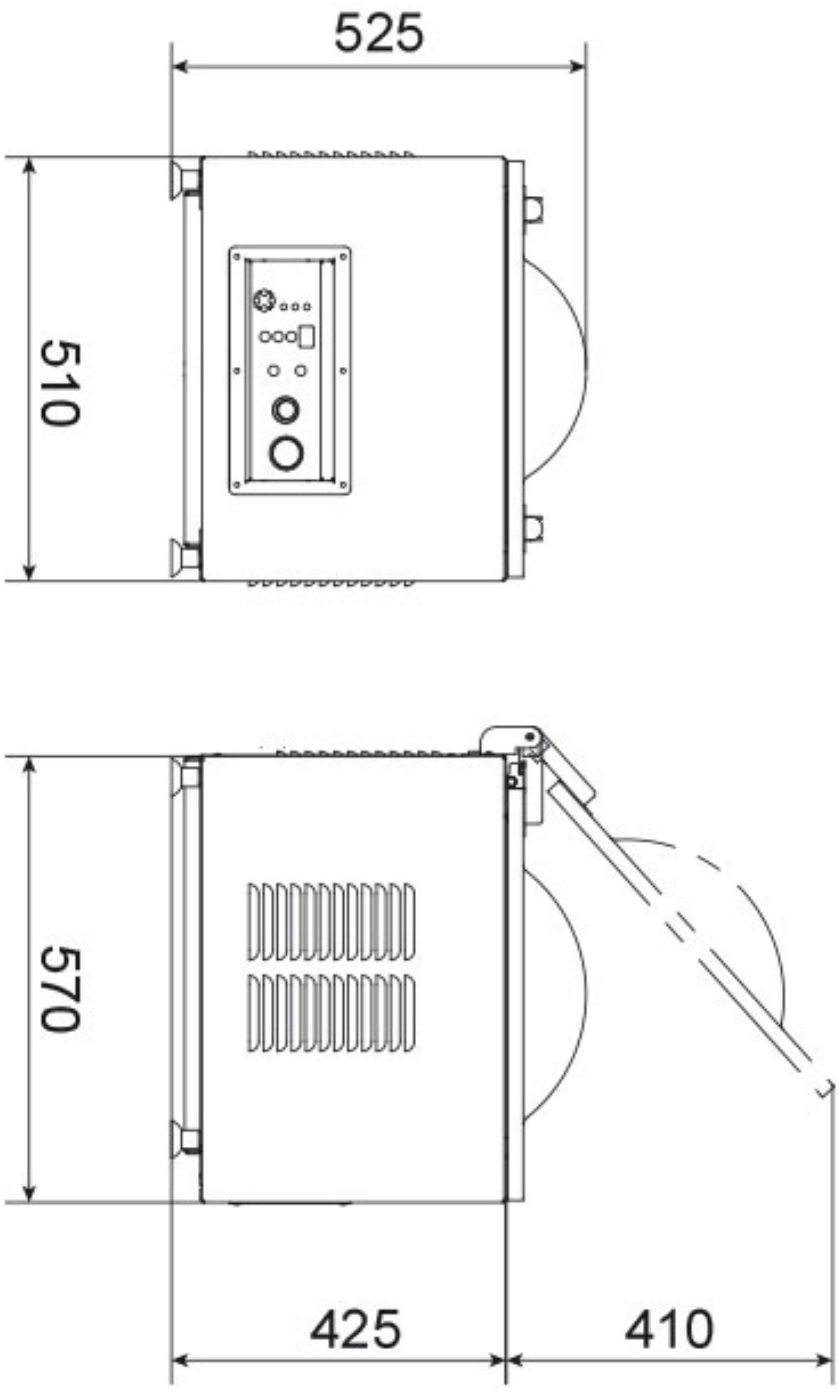
Sap kód	00013549	**Napájení**	230 V / 1N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	510	**Výkon vakuové pumpy [m3/h]**	20
Hloubka netto [mm]	570	**Délka svařovací lišty [mm]**	410
Výška netto [mm]	525	**Šířka vnitřní části zařízení [mm]**	435
Hmotnost netto [kg]	62.00	**Hloubka vnitřní části zařízení [mm]**	455
Příkon elektrický [kW]	0.750	**Výška vnitřní části zařízení [mm]**	175

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technický výkres

Vakuová balička 20 m3/h, 410 mm + inertní plyn 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00013549
VBD 20 SB	**Skupina artiklů**	Vakuové baličky



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Výhody produktu

Vakuová balička 20 m3/h, 410 mm + inertní plyn 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00013549
VBD 20 SB	**Skupina artiklů**	Vakuové baličky

1 **Nastavitelná doba svařování**

pevnější uzavření obalu

- větší bezpečnost uzavření
- menší chybovost při obsluze

2 **Vypouklý plexi kryt**

větší variabilita vakuování

- možnost vakuovat větší množství najednou

3 **Nerezová komora**

odolnost
snadná údržba

- díky nerezové komoře se snadno udržuje
- hygienická čistota

4 **Softair pomalý návrat vzduchu do komory**

šetrnost k produktu i k sáčku

- softair eliminuje nebezpečí poškození sáčku a vakuované potraviny a tím šetří náklady

5 **Gumové nožičky**

eliminace vibrací

- nižší hlučnost zařízení
- prodloužení životnosti

6 **Inertní plyn**

variabilita použití

- bezpečné vakuování i nejchoulostivějších potravin mořské plody, ryby…

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Vakuová balička 20 m3/h, 410 mm + inertní plyn 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00013549
VBD 20 SB	**Skupina artiklů**	Vakuové baličky

1. **Sap kód:**
   00013549
2. **Šířka netto [mm]:**
   510
3. **Hloubka netto [mm]:**
   570
4. **Výška netto [mm]:**
   525
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   62.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   700
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   700
8. **Výška brutto [mm]:**
   620
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   86.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Materiál:**
    Nerez
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    0.750
13. **Napájení:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Typ ovládání:**
    Digitální
15. **Ochranný kryt:**
    průhledné plexisklo
16. **Bezpečnostní prvky:**
    pojistka otevření víka
17. **Hlavní vypínač:**
    Ano
18. **Časovač:**
    Ano
19. **Vstřikování inertního plynu:**
    Ano
20. **Výkon vakuové pumpy [m3/h]:**
    20
21. **Délka svařovací lišty [mm]:**
    410
22. **Počet programů:**
    10
23. **Nastavení doby svařování:**
    Ano
24. **Nastavení doby vakuování:**
    Ano
25. **Bezpečnostní pojistka víka:**
    Ano
26. **Manometr:**
    Ano
27. **Šířka vnitřní části zařízení [mm]:**
    435
28. **Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:**
    455

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Vakuová balička 20 m3/h, 410 mm + inertní plyn 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00013549
VBD 20 SB	**Skupina artiklů**	Vakuové baličky

29. Výška vnitřní části zařízení [mm]:
175

30. Průřez vodičů CU [mm²]:
0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062