

Caractéristiques série Gold top

Tous les prix s'entendent en HT



Gold top



Bidon de 5L d'huile spéciale pompe à vide (jusqu'à 63 m³/h)

Modèle	Gold top 26	Gold top 32	Gold top 42	Gold top 52
Dimension machine	350x500x270 h mm	410x500x320 h mm	520x600x370 mm	610x700x370 h mm
Poids	26 kg	36 kg	65 kg	78kg
Volts	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Consommation	1,1 kW	1,2 kW	2,0 kW	2,0 kW
Bâti	inox	inox	inox	inox
Fonctionnement	automatique	automatique	automatique	automatique
Display bleu 20 programmes 5 langues possibles programmables FR/IT/EN/ES/DE				
Fonctionnement par palliers anti ébullition pour produits liquides : jus, sauce, crème liquide, poisson au court-bouillon				
Avantages	Programme pour Marinades			
	Utilisation du vide en temps/s ou % vide			
	Aspiration extérieure avec sacs gauffrés			
Manomètre de pression	oui	oui	oui	oui
Programme de réchauffage et d'entretien d'huile	oui	oui	oui	oui
Dimension de chambre	270x350xh min 80 / max 150 mm	330x330xh min 100 / max 190 mm	430x430xh min 100 / max 190 mm	530x530xh min 100 / max 200 mm
Pompe	6 m ³ / h DVP	8 m ³ / h Bush	21 m ³ / h Bush	25 m ³ / h Bush
Soft air (remise en atmosphère lente)	option	option	option	option
Injection gaz inerte	oui	oui	oui	oui
Barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Barre de soudure supplémentaire montée à l'arrière de la cuve	option	option	option	option
Barre avec piston	oui	oui	oui	oui
Vide final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Pré-disposition pour aspiration dans bac gastro	oui (tube, poignée et bac en option)			
Plan incliné pour liquide	option	option	option	option
Support inox à roulettes avec deux étagères pour rangement des sacs	option	option	option	option