

08/2018

# Mod: GA-102/S

Production code: JUMBO 30



**Diamond**  
catering equipment

**GA-102/S****DESCRIPTION**

La machine sous vide Jumbo 30 est un modèle robuste et tout en inox. Cette machine est équipée en standard avec une pompe à vide Busch et une commande digitale avec 1 programmes mémorisable. Ce modèle de table est conforme les législations CE en vigueur.

**CARACTERISTIQUES**

- En standard avec 1 barre de soudure (frontale): 350 mm
- Double soudure en standard (2 fils de résistance).
- En option sans frais supplémentaires: Soudure coupure/Soudure large
- Barre de soudure facilement amovible sans connexions électriques
- Capacité de pompe: 8 m<sup>3</sup>/h pompe à vide Busch
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Cycle de machine: 25-60 sec
- Contrôle temporel en standard avec 1 programmes mémorisable
- Chambre à vide emboutie tout en inox
- Châssis en inox et couvercle transparent
- Livré avec de plaque d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit

**OPTIONS**

- -

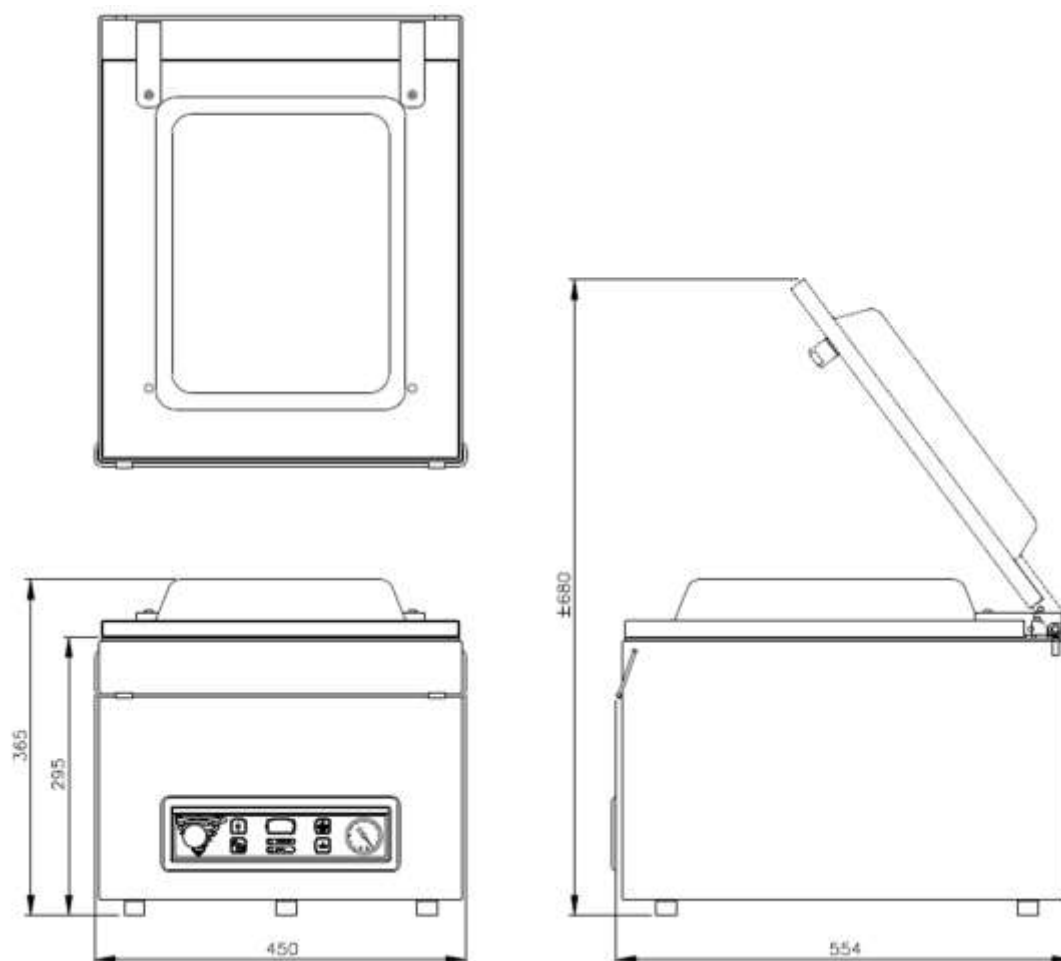
**ACCESSOIRES**

- Plaque d'insertion inclinée (pour emballer sous vide les liquides et les poudres)
- Adaptateur externe
- Kit d'entretien
- Chariot avec étagères

# GA-102/S – SPÉCIFICATIONS

## DIMENSIONS

En mm



Modèle	Dimensions (mm)		Voltage* (Hz)	Capacité pompe (m <sup>3</sup> /h)	Puissance (kW)	Poids (kg)
	Chambre (espace utile) L x l x H	Machine L x l x H				
Jumbo 30	370 x 350 x 150	554 x 450 x 365	230V-1-50	8	0,4	44

\* Autres voltages disponibles



Diamond Europe s.a./n.v.

92 Chaussée de Vilvorde  
92 Vilvoordsesteenweg  
1120 Brussels  
Belgium

info@diamond-eu.com  
Phone: +32 2 420 26 26  
Fax: +32 2 420 67 66  
www.diamond-europe.com