

08/2018

Mod: GA-104/S

Production code: JUMBO 42



Diamond
catering equipment



GA-104/S

**DESCRIPTION**

La machine sous vide Jumbo 42 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): 420 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: 16 m³/h pompe à vide Busch
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Cycle de machine: 20-40 sec
- Contrôle temporel en standard avec 1 programmes mémorisable
- Chambre à vide emboutie tout en inox
- Châssis en inox et couvercle transparent
- Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit

OPTIONS

- 2^{ème} barre de soudure

ACCESSOIRES

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



Diamond Europe s.a./n.v.

92 Chaussée de Vilvorde
92 Vilvoordsesteenweg
1120 Brussels
Belgium

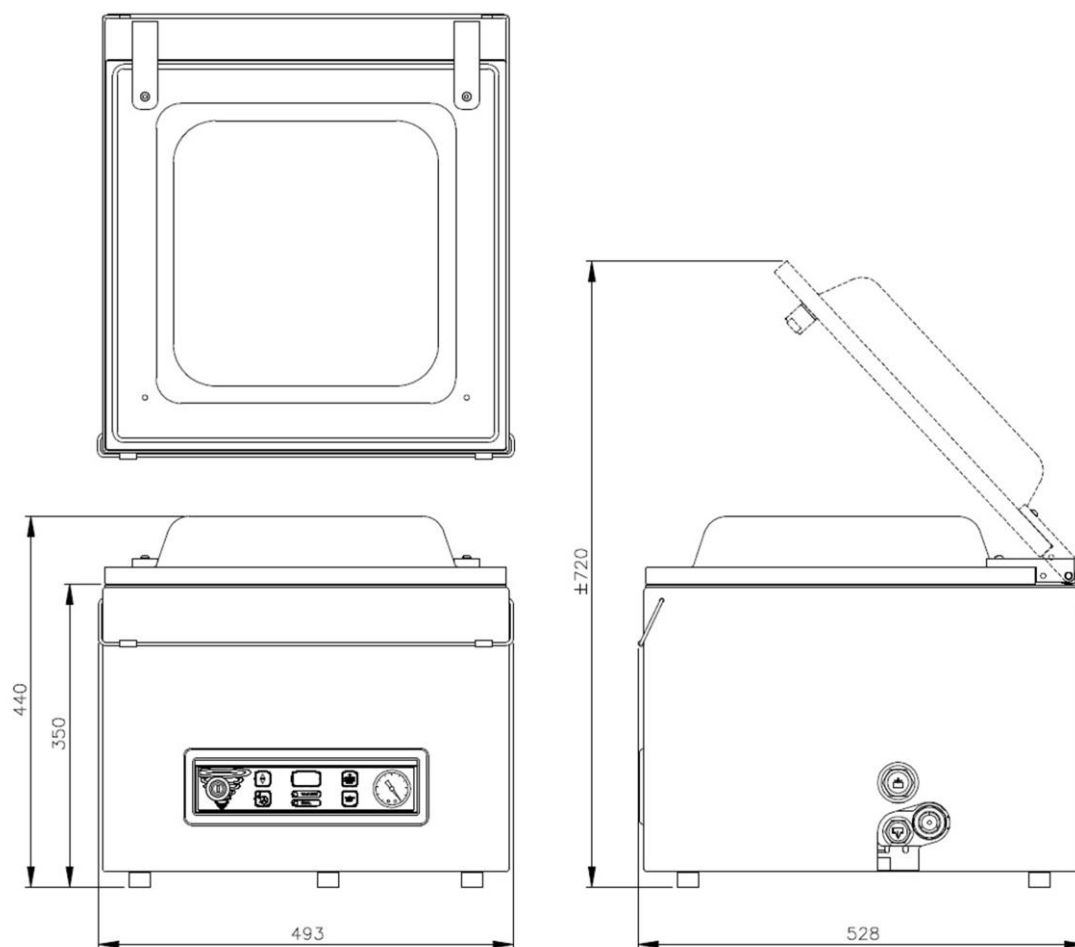
info@diamond-eu.com
Phone: +32 2 420 26 26
Fax: +32 2 420 67 66
www.diamond-europe.com

GA-104/S- SPECIFICATIONS

MACHINE SOUS VIDE - FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS

En mm



Modèle	Dimensions (mm)		Voltage* (Hz)	Capacité pompe (m³/h)	Puissance (kW)	Poids (kg)
	Chambre (espace utile) L x l x H	Machine L x l x H				
Jumbo 42	370 x 420 x 180	528 x 493 x 440	230V-1-50	16	0,55	58

* 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