

08/2018

Mod: GA-80P/S

Production code: JUMBO PLUS



Diamond
catering equipment



GA-80P/S



CARACTERISTIQUES

- En standard avec 1 barre de soudure (frontale): 280 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 m³/h pompe à vide Busch
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Cycle de machine: 15-35 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

DESCRIPTION

La machine sous vide Jumbo Plus 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.

OPTIONS

- Couvercle bombé

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

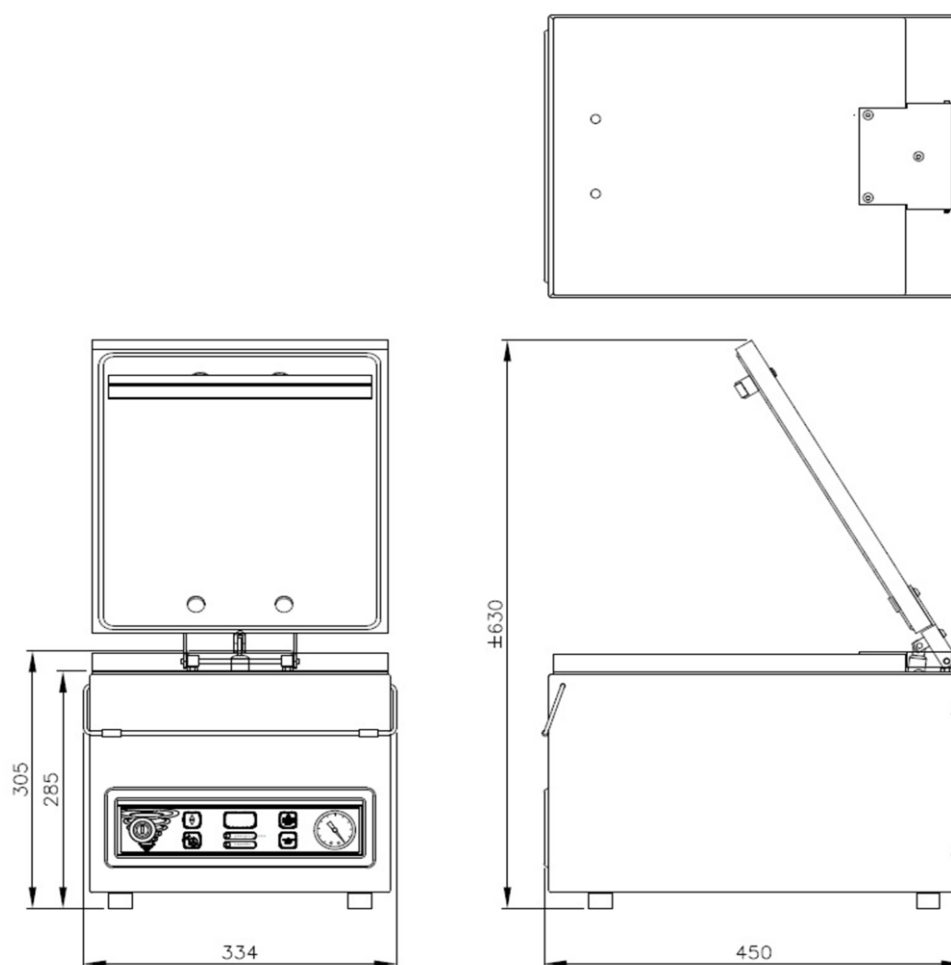
info@diamond-eu.com
Phone: +32 2 420 26 26
Fax: +32 2 420 67 66
www.diamond-europe.com

GA-80P/S- SPECIFICATIONS

MACHINE SOUS VIDE JUMBO PLUS - 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 Plus	310 x 280 x 85	450 x 334 x 305	230V-1-50	8	0,4	32
* 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