

Scheda Tecnica Prodotto

Confezionatrice Sottovuoto a Campana RGV SC42

La RGV SC42 è una macchina sottovuoto a campana professionale progettata per la conservazione ottimale degli alimenti. Struttura in acciaio inox, barra saldante da 420 mm e pompa del vuoto ad alte prestazioni la rendono ideale per ristoranti, gastronomie e laboratori alimentari.

Caratteristica	Specifica
Modello	RGV SC42
Tipologia	Sottovuoto a campana professionale
Barra saldante	420 mm
Dimensioni camera	420 x 370 x 180 mm
Struttura	Acciaio inox
Pompa del vuoto	16 m ³ /h
Sistema saldatura	Doppia saldatura
Coperchio	Trasparente
Comandi	Digitali
Dimensioni macchina	493 x 528 x 440 mm
Alimentazione	230V