

Zero. Das Vakuumiergerät.



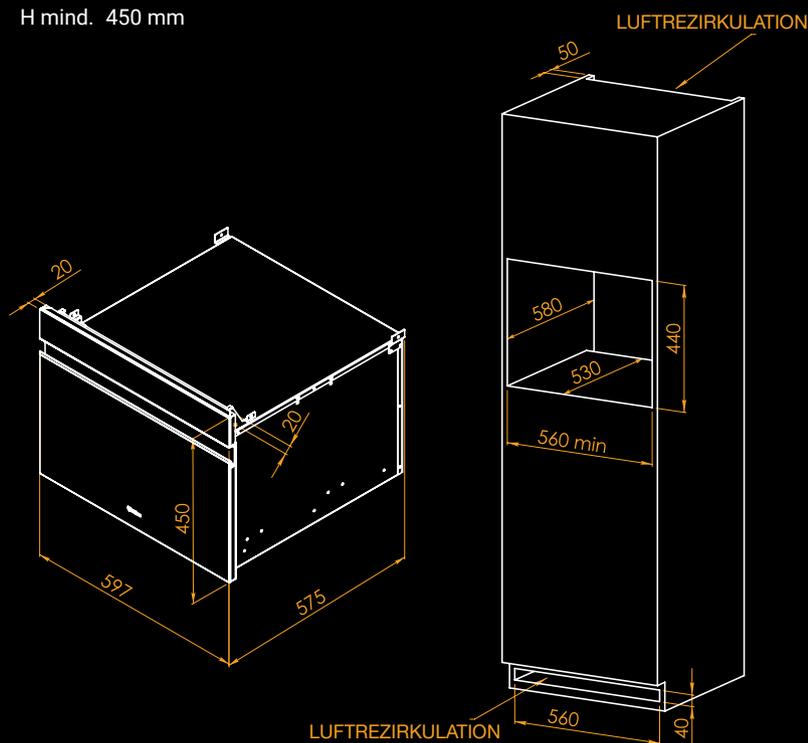
Technische Eigenschaften

- In drei Höhen erhältlich: 45, 36 oder 15 cm.
- Die Innenschale mit entsprechenden Abmessungen kann auch handelsübliche Gläser aufnehmen bzw. kann mittels mitgeliefertem Adapter an externe Behälter angeschlossen werden.
- Unentbehrlich für das Vakuumgaren, verlängert die Haltbarkeit von festen oder flüssigen Lebensmitteln um bis zu fünf Mal.

Zero 45 Einbauausführung

B mind. 597 mm
T mind. 575 mm
H mind. 450 mm

Das
Vakuumiergerät
zum Einbauen,
das ein Vakuum
von bis
zu 99,9%
herstellen kann.



Ausführungen

Alle Zero-Modelle können personalisiert werden: Edelstahl, schwarzes Glas, Ausführungen De Castelli. >> Details über die erhältlichen Ausführungen

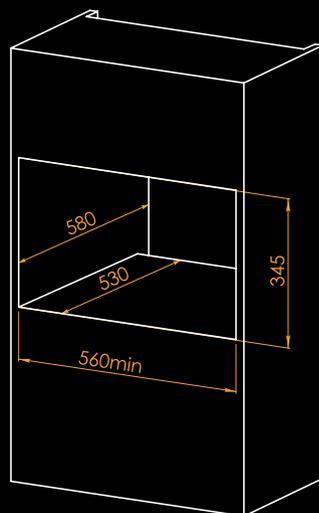
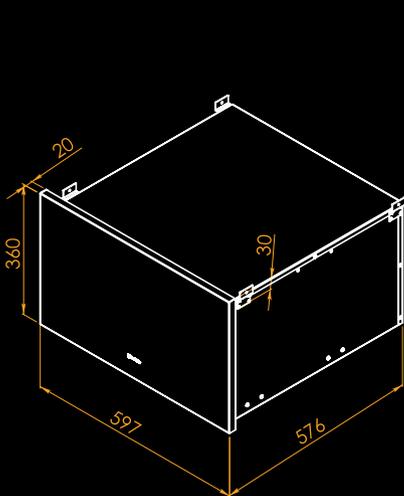


Technische Daten	Zero 45	Zero 36	Zero 15
Vakuumpumpe	8 m ³ /h	8 m ³ /h	3 m ³ /h
Spannung / 50 - 60 Hz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Max. aufgenommene Leistung	530 W	500 W	360 W
Maximale Schweißbreite	300 mm	300 mm	300 mm
Vakuuleistung	99,9 %	99,9 %	99,9 %
Enddruck	< 10 mbar	< 10 mbar	< 10 mbar
Edelstahlschale	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10
Edelstahlbau	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10
Nettogewicht Maschine	48 kg	45 kg	36 kg
Volumen Vakuumierkammer	14 liter	14 liter	7 liter

Serienmäßige Ausstattung: Gemischte Vakuumierbeutel (25 Beutel 200x250 mm und 25 Beutel 250x300 mm), ideal für das Tiefkühlen, die Lagerung und das Vakuumgaren der Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen / Ausfachungsplatte aus PEHD / Externe Vakuumierdüse / Anschlussrohr für externes Vakuumieren.

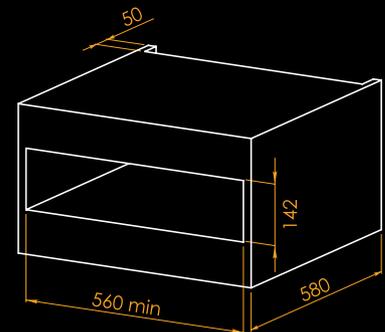
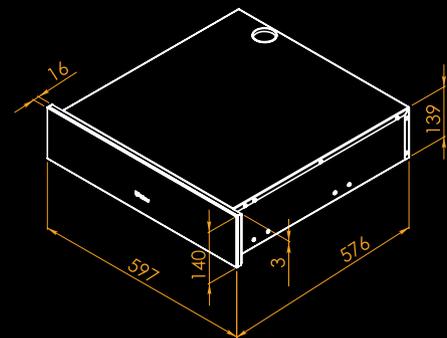
Zero 36 Einbauausführung

B mind. 597 mm
T mind. 576 mm
H mind. 360 mm



Zero 15 Einbauausführung

B mind. 597 mm
T mind. 576 mm
H mind. 140 mm



Montagehinweise

Das Gerät ist mit einem Anschlusskabel ausgestattet (Länge 1,5 m). Einen Schuko-Stecker hinter dem Gerät vorsehen.