

## EMPACADORA AL VACIO DE CÁMARA C-25 DOBLE BARRA DE SELLADO

- Marca: Argion
- Permite extender la vida útil de los alimentos.
- Puede sellar al vacío líquidos y alimentos húmedos de manera efectiva, un buen ayudante de Sous Vide Cooker.
- Diseño fácil de usar: con la abrazadera de la bolsa dentro de la cámara, puede ayudar a arreglar las bolsas fácilmente.
- Con un diseño de barra de sellado doble, puede sellar al vacío dos bolsas en un ciclo para alcanzar una alta eficiencia de trabajo.
- Equipado con bomba de aceite de alta calidad, puede aspirar a alta velocidad y alta presión.
- El tiempo de aspiración, inflado, termosellado y enfriamiento puede ser ajustable.
- Con pantalla digital, el estado de funcionamiento se puede ver claramente.
- El indicador de vacío puede mostrar el nivel de vacío directamente.
- Fabricado con carcasa de acero inoxidable y tapa de PMMA transparente, diseño moderno, simple, duradero y adecuado para uso comercial y doméstico.
- Presión de la bomba: -29.9"Hg -1012mbar
- Marca de la Bomba: Argion
- Modelo de la Bomba: VSV-20FP
- Capacidad de la bomba: 20 m<sup>3</sup>/h
- Tiempo de sellado de 0 a 6 seg
- Longitud de la barra de sellado: 43,2 cm



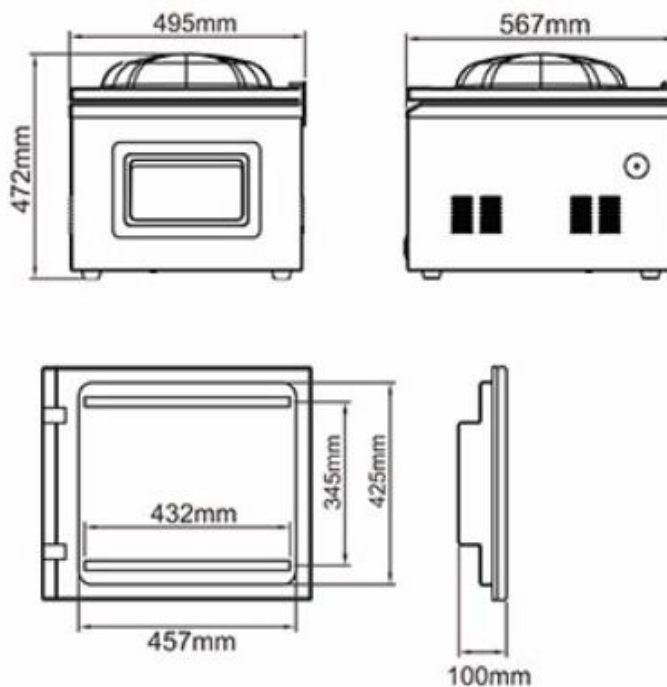
### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESTRUCTURA

Modelo	Largo (Frente)	Ancho(Profundidad)	Alto
C25 (Dimensiones Externas)	49.5 cm	56.7 cm	47,2 cm
C25 (Dimensiones de la Cámara)	42,5 cm	45.7 cm	17.8 cm

Modelo	Amperaje	Volt/Frec/fase	Potencia (Kw)
C25	9.5 Amperios	120V/60Hz/1F	1,15

Modelo	Barras de sellado	Longitud de las barras	Peso (kg)
C25	2	43.2 cm	55

### VISTA DE PLANOS



### RECOMENDACIONES DE INSTALACION

TOMA NEMA 5-15P

