

## VAKUUMMASCHINE SMOOTH 30

3.405,00 €

SKU:

7004.0015

### Kraftvoll und zuverlässig: die Smooth 30 Vakuummaschine

Die Smooth 30 von Combisteel ist eine professionelle Vakuummaschine mit robustem Design und kompakten Abmessungen, ideal für Restaurants, Feinkostläden und Cateringbetriebe. Mit einer größeren Schweißleiste von 350 mm und starker Vakuumpumpleistung bietet diese Maschine optimale Ergebnisse für hygienisches und effizientes Verpacken von Lebensmitteln. Maße: 525x450x370 mm (BxTxH) – Leistung: 0,4 kW – Vakuumpumpleistung: 8 m<sup>3</sup>/h – Gewicht: 35 kg.



### Hauptmerkmale:

- **Schneller Zyklus:** Verpackt Produkte effizient mit einer Zykluszeit von 20–40 Sekunden
- **Robuste Edelstahlkonstruktion:** Gehäuse und Vakuumpumpleistung aus Edelstahl – langlebig und leicht zu reinigen
- **Größere Schweißleiste:** 350 mm, leicht abnehmbar für schnelle und einfache Reinigung
- **Benutzerfreundliches Design:** Einfaches digitales Bedienfeld mit 1 Programm
- **Pumpenwartungsprogramm:** Sorgt für Reinigung und optimale Pflege der Vakuumpumpe
- **Vielseitige Anwendung:** Perfekt zum Vakuumieren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse und Flüssigkeiten

Mit der Smooth 30 Vakuummaschine wählen Sie eine zuverlässige, schnelle und professionelle Lösung für alle Ihre Vakuumverpackungsbedürfnisse. Bestellen Sie noch heute und erleben Sie den Komfort professioneller Vakuumverpackung!



EAN code	7435137849803	Breite (mm)	525
Tiefe (mm)	450	Höhe (mm)	370
Material	Edelstahl	Farbe	Edelstahl
Paketpost	Nein	Nettogewicht (kg)	35
Spannung (Volt)	230	Frequenz (Hz)	50
Gesamtleistung (kW)	0.4	Model Tischgerät / freistehend/Einbau	Tischgerät
Kap. pumpe m3 /h	8	Seal Länge (mm)	350
Zimmer Abmessungen BxTxH (mm)	350x370x150	Zykluszeit (Sek.)	20-40
Marke	COMBISTEEL	Plug-in-bereit	Ja