

08/2018

Mod: GA-102/S

Production code: JUMBO 30



Diamond
catering equipment

GA-102/S**KENMERKEN**

- Standaard uitgerust met 1 sealbalk (voor): 350 mm
- Standaard dubbel seal (2 sealraden).
Optioneel zonder extra kosten: Cut-off/
Brede seal
- Makkelijk te verwijderen sealbalk voor een eenvoudige reiniging
- Pompcapaciteit: 8 m³/h Busch vacuümpomp
- Programma voor pomponderhoud en pompreiniging
- Machine cyclus: 25-60 sec
- Standaard digitale tijdsbesturing met 1 programma paneel
- Diepgetrokken roestvrijstalen vacuümkamer
- Roestvrijstalen omkasting en transparante deksel
- Wordt geleverd met inlegplaat voor een snellere cyclus en goede positionering van het product

BESCHRIJVING

De robuuste, roestvrijstalen Jumbo 30 vacuümmachine is standaard uitgerust met een Busch vacuümpomp en een digitaal 1 programma paneel. Dit tafemodel voldoet aan de CE normering.

OPTIES

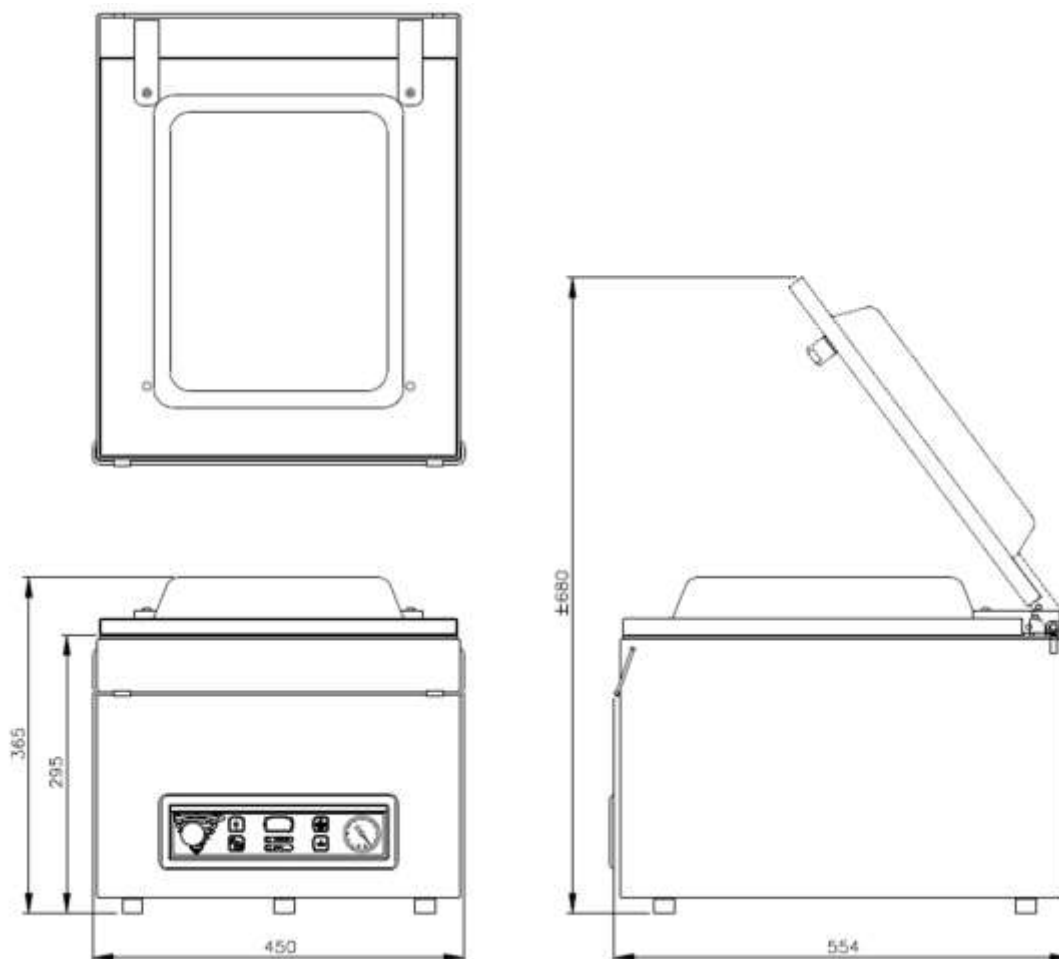
- -

ACCESSOIRES

- Schuine inlegplaat (voor vloeistoffen en poeders)
- Externe adapter
- Onderhoudsset
- Trolley met schappen

AFMETINGEN

In mm



Model	Afmetingen (mm)		Voltage* (Hz)	Pompcapaciteit (m ³ /h)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)
	Kamer (usable space) L x l x H	Machine L x l x H				
Jumbo 30	370 x 350 x 150	554 x 450 x 365	230V-1-50	8	0,4 kW	44

* Andere voltages beschikbaar



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