



**CARACTERÍSTICAS**

- Bomba de vacío rotativa de paletas lubricada con aceite, potencia nominal 20 m³/h; Bomba Busch opcional
- Control de nivel de vacío a través de un sensor de vacío de tipo absoluto de alta precisión, que no requiere calibración;
- Vacío máximo 99,8% (2 milibares);
- Barra de sellado de 410 mm, fácilmente extraíble para su limpieza;
- Cámara de vacío de acero inoxidable pulido hidro-formado con espesor constante, fácil de limpiar y libre de bordes y rincones;
- Inyección de gas inerte estándar con 2 boquillas de inyección con sistema "Gasplus", que permite alcanzar valores de hasta el 90% de gas inerte para productos extremadamente sensibles a ser aplastados;
- Panel de control impermeable, resistente a líquidos, humedad, suciedad y polvo;
- 10 programas de usuario editables;
- 1 ciclo para envasar recipientes al vacío;
- 1 ciclo de "chef" de desaireación (Degas);
- Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba "H2Out";
- Alarma de cambio de aceite reinicial;
- Menú accesible a la asistencia técnica para el ajuste de parámetros;
- Tapa de PMMA (Plexiglás) azul de alto espesor con bordes pulidos y redondeados; se abre automáticamente al final del ciclo;
- Sistema de descenso de la tapa al final del trabajo en posición de reposo mediante la liberación del resorte de gas trasero, lo que permite liberar la tensión sobre el amortiguador de gas y en la tapa;
- Acceso para un fácil mantenimiento a través de la apertura frontal de la carcasa;
- Accesorio estándar "Easy" para aspiración externa en bolsas gofradas;
- 2 placas de llenado de PE para ajustar el producto y acelerar el ciclo.

**DESCRIPCIÓN**

El modelo "41 " de la línea I-SHOP. llama la atención por su diseño de vanguardia. La facilidad de uso y la versatilidad lo convierten en una herramienta de trabajo en todas las cocinas profesionales. Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI304, destaca por su panel de control digital con sensor de vacío absoluto, inyección de gas inerte y ciclo "Degas" manual. De fácil mantenimiento por la apertura frontal del cuerpo de la máquina. Gracias a las superficies redondeadas de su cámara de vacío, es de muy fácil limpieza.



**BARRA DE SELLADO 410mm**  
**BOMBA DE VACÍO 20 m³/h**  
**SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**

**ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)**

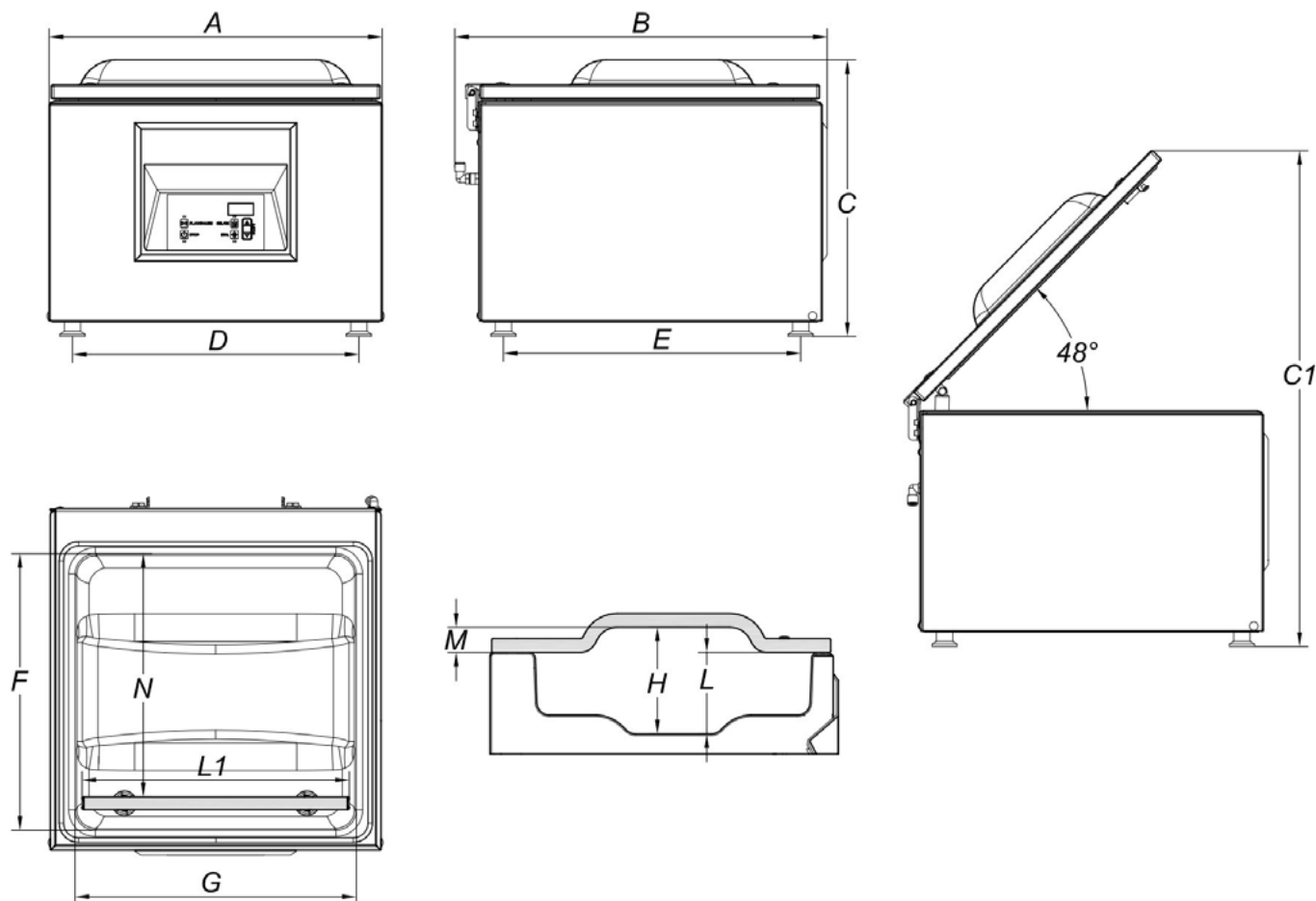
- Bolsas para almacenamiento, cocina y "cook & chill"; bolsas gofradas;
- Carro de acero inoxidable con ruedas y estante;
- Cuña de acero inoxidable para el envasado de líquidos;
- Contenedores de vacío de acero inoxidable y kit de succión.



PROYECTO	FECHA	APROBADO
ARTICULO	CANT.	

MÁQUINAS CON CAMPANA I-SHOP 41

ACTUALIZADO A:  
24/01/2023



## DATOS TÉCNICOS

Largo de soldadura L1	mm	410
Capacidad nominal bomba	m <sup>3</sup> /h	20
Presión final	mbar	2
Tamaño De La Cámara (FxGxH)	mm	440x448x190
Espacio útil de la cámara (N)	mm	385
Profundidad del tanque (L)	mm	130
Volumen de la cámara	Lt	25,20
Potencia nominal	W	900 (DVP) / 1200 (BUSCH)
Alimentación eléctrica/Frecuencia/Fases	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Cable de alimentación y enchufe eléctrico		2m + IEC / Schuko
Electricidad nominal	A	3,91 (DVP) / 5,21 (BUSCH)
Estructura		Acero inoxidable (AISI304)
Material del tanque		Acero inoxidable hidroformado (AISI304)
Material de la tapa		PMMA (plexiglas)
Huella máxima (AxBxC)	mm	531x614x461
Altura máxima con tapa abierta (C1)	mm	787
Distancia entre apoyos (DxE)	mm	457x474
Peso con estantes	kg	61,9
Nivel de ruido	dB(A)	65
Condiciones ambientales: temp (min-max)	°C	12-40