Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 - 311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158 8420
IBAN: AT14 3429 0000 06214423

Vakuumierer iSensor L

Produktnummer: NOR.520000020

Beschreibung

- Vakuumierer
- 2 Schweißbalken (links und rechts)
  Doppelschweißung
  max. Breite jeweils 455 mm
- automatisches Öffnungssystem
- LCD-Display
  Bluetooth
  Sensor-Technologie
- automatischer Modus mit Stop-Funktion
  10 Programme
  Standby-Funktion
- patentiertes iVac-System: optimale Vakuum-Stärke je nach zu vakuumierendem Produkt
- patentiertes iSeal-System: optimale Vakuumierzeit und -Temperatur je nach zu vakuumierendem Produkt
- Busch Vakuum-Pumpe
  20 m³/h
- selbstreinigendes Öl-System

Erstellt am 28.04.2024
Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 - 311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158 8420
IBAN: AT14 3429 0000 06214423

BACKEN & GAREN. TECHNIK & SERVICE.

- automatische Geräte-Kalibrierung
- mit Control-App (iOS / Android)

außen (B x T x H): 620 x 626 x 453
innen (B x T x H): 560 x 465 x 210
Anschlusswert Elektro: 0
75 kW / L+N / 230 V
Bruttogewicht: 81 kg
Nettogewicht: 67 kg

Prospekte:

520_iSensor_L_Masszeichnung_2020-02

Produktinformationen