



- ▶ Halfautomatische sealmachine
- ✓ Voor warme en koude gerechten
- ✓ Sealtemperatuur max.: 150 °C
- ✓ Schaalgrootte max.: b 180 x d 225 x h 50 mm



- ▶ Sealfolie optioneel
- ✓ Foliebreedte: 185 mm



- ▶ 3 Menuchalen optioneel
- ✓ Ongedeeld, 2-gedeeld, 3-gedeeld



- ▶ 3 sealframes optioneel
- ✓ Snel verwisselbaar



Voor to-go, in de out-of-home business of bij de catering: warme of koude gerechten zijn geseald goed voorbereid voor transport en bovendien beschermd tegen virussen. Geen morsen, geen vermenging van afzonderlijke componenten - Dat betekent meer hygiëne, reinheid en versheid bij transport, maar ook bij opslag.

- Vermogen: 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Uitvoering: Handmatig
- Foliebreedte max.: 185 mm
- Sealtemperatuur max.: 150 °C
- Opwarmtijd: 7 - 8 minuten
- Lengte kabel: 1,5 m
- Digitaal display: Ja
- Besturing: Elektronisch
- Aan/Uit-schakelaar: Ja
- Controlelampje: Aan/Uit
- Greep-eigenschappen: Met rubber bekleed  
Met warmte-isolatie
- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Schaalgrootte max.: B 180 x D 225 x H 50 mm
- Afmetingen: B 240 x D 570 x H 275 mm
- Gewicht: 12,03 kg