



## Chamber Vac C700

CHAMBER VACUUM SEALER

Elevate your culinary experience with the Smart Vac feature, which employs intelligent sensors for automatic, precision-driven vacuum sealing. Alternatively, the manual mode empowers you with customizable vacuum levels, ensuring adaptability to a variety of culinary needs.

- Crafted with a stainless steel body
- Tempered glass lid to monitor the vacuum-sealing process
- Vacuum gauge provides instant feedback
- Works beautifully for all types of sealing; including soups, stews, and marinades



- Pairs well with Vesta Precision vacuum seal bags and sous vide cookers

PRODUCT CODE	C700
PUMP TYPE	Oil
VACUUM PRESSURE	-29.9 inHG / -1012 mbar
PUMP SPEED	8 m <sup>3</sup> / H ± 10%
VACCUM CYCLE MANAGEMENT	Smart vacuum
CHAMBER SIZE	268 x 330 x 100 mm
SEAL BAR	Width: 2.5*2 mm Length: 260 mm
DIMENSIONS	464 x 334 x 332 mm
MATERIAL	Steel & ABS & PMMA
POWER SUPPLY	AC 220 - 240 V ± 10% ( 50Hz )
POWER COMSUMPTION	800 W
CERTIFICATIONS	GS, CE (EMC / MD / LVD), RoHS, Reach, ETL
WEIGHT	22 kg

Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging
C700-EUUK	Oil pump chamber 260mm glass lid	1	850046966026	Boxed



## Aspiradora de cámara Pro C700

Mejora tu experiencia culinaria con la función Smart Vac, que utiliza sensores inteligentes para un sellado al vacío automático y preciso. Además, el modo manual te permite personalizar el nivel de vacío, adaptándose a diversas necesidades culinarias.



### El sistema de control de vacío inteligente

ajusta automáticamente la intensidad del vacío en función del tipo de alimento, protegiendo los productos delicados a la vez que ofrece un rendimiento óptimo, lo que hace que cada sellado sea más inteligente, seguro y eficiente.



### Doble sistema de sellado:

Equipado con doble sistema de sellado que proporciona un cierre más resistente y seguro, garantizando una protección hermética incluso para artículos grandes o con alto contenido de humedad, para que sus alimentos se mantengan frescos durante más tiempo.



### Potente rendimiento de vacío:

Crea un vacío profundo y constante que conserva la frescura y prolonga significativamente la vida útil de los alimentos, para que desperdicies menos y disfrutes más.



### Sellado apto para líquidos

A diferencia de las selladoras externas, puede sellar al vacío sopas, salsas y otros líquidos con facilidad, lo que resulta perfecto para la preparación de comidas, la cocción al vacío y la conservación de sabores sin ensuciar.



### Puerto para accesorios versátil:

compatible con recipientes externos, bolsas con cierre, tapones para botellas y tarros de cristal, lo que le brinda opciones de almacenamiento flexibles más allá del propio compartimento.



### La tapa de cristal transparente

ofrece una visibilidad total durante el proceso de sellado, para que pueda controlar cada sellado con confianza y precisión.



### La función de marinado

infunde sabor a las carnes, los mariscos o las verduras, aportando comodidad y un toque gourmet a la cocina diaria.



### Cuerpo de acero inoxidable duradero.

Diseñado para una fiabilidad a largo plazo y un uso intensivo, combina resistencia con un aspecto elegante y profesional que se adapta a cualquier cocina.



## General

Modelo	C700
Certificaciones	GS, CE, RoHS, Reach, ETL



## Especificaciones eléctricas

Fuerza	750 W
Fuente de alimentación	220-240 V~ 50 Hz



## Rendimiento del vacío

Presión	-29,8"Hg (-1009 mbar) (-100,9 kPa)
Velocidad de la bomba	8 m <sup>2</sup> /h ± 10%
Tipo de bomba	Bomba de aceite
Gestión del ciclo de vacío	Aspiradora inteligente



## Estructura y dimensiones

Ancho de la barra de sellado	260 mm
Tira de sellado	2,5 mm x 2 unidades
Dimensiones del producto	464 x 334 x 332 mm
Peso	22 kg