

# Chamber Vac C17af

## CHAMBER VACUUM SEALER



Medium in capacity and perfectly designed for the commercial kitchen. Seal soups, stews, marinades, and other foods for sous vide cooking. This high-quality, 950-watt oil pump, will vacuum with high speed pressure and has an instant seal function, and adjustable cycle and seal time. Simply designed control panel for ease of use.

- High pressure oil pump with fast vacuum speed
- Adjustable cycle and seal time
- Digital panel to show the working progress
- Meter to show vacuum pressure



- Pairs well with Vesta Precision standard and VestaEco compostable vacuum seal pouches

PRODUCT CODE	C17af
PUMP TYPE	Oil
VACUUM PRESSURE	-29.8 inHG / -1009 mbar
PUMP SPEED	6.2 m <sup>3</sup> / H ± 10%
VACCUM CYCLE MANAGEMENT	Smart vacuum
CHAMBER SIZE	300 x 350 x 135 mm
SEAL BAR	Width: 5 mm Length: 300 mm
DIMENSIONS	359 x 425 x 366 mm
MATERIAL	Steel & ABS & PMMA
POWER SUPPLY	AC 220 - 240 V ± 10% ( 50Hz )
POWER COMSUMPTION	950 W + 5%/ -10%
CERTIFICATIONS	GS, CE (EMC / MD / LVD), RoHS, Reach, ETL
WEIGHT	23.6 kg

Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging
C17af-EUUK	Oil pump chamber 300mm	1	850007199210	Carton

# Cámara de vacío C17af



De capacidad media y diseño perfecto para cocinas profesionales. Sella sopas, guisos, adobos y otros alimentos para cocción al vacío. Esta bomba de aceite de alta calidad, de 950 vatios, realiza el vacío a alta presión y velocidad, cuenta con función de sellado instantáneo y ciclo y tiempo de sellado ajustables. Panel de control de diseño sencillo para facilitar su uso



## Potente rendimiento de aspiración.

Crea un vacío profundo y constante gracias a su motor de alta eficiencia de 950 W, conservando la frescura y prolongando significativamente la vida útil de los alimentos, para que desperdicies menos y disfrutes más.



## Su amplia capacidad de cámara

permite cocinar cortes de carne más grandes, porciones a granel y lotes de mayor tamaño, lo que la hace ideal para la preparación de comidas, la cocción al vacío y el sellado de grandes volúmenes con facilidad.



## 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.



## 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	C17af
Certificaciones	GS, CE, RoHS, Reach, ETL



## Especificaciones eléctricas

Fuerza	950 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	6,2 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	300 mm
Tira de sellado	2,5 mm x 2 unidades
Dimensiones del producto	359 x 425 x 366 mm
Peso	23,6 kg