

# Chamber Vac C20af

CHAMBER VACUUM SEALER



A powerful machine perfectly designed for the commercial kitchen. Seal soups, stews, marinades, and other foods for sous vide cooking. This high-quality, 1100-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
- Double seal bar design that can vacuum seal two bags in one cycle.



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

PRODUCT CODE	C20af
PUMP TYPE	Oil
VACUUM PRESSURE	-29.8 inHG / -1009 mbar
PUMP SPEED	20 m³ / H ± 10%
VACUUM CYCLE MANAGEMENT	Smart vacuum
CHAMBER SIZE	427 × 452 × 175 mm
SEAL BAR	Width: 3.5*2 mm two seal wires Length: 410 mm
DIMENSIONS	491 × 551 × 450 mm
MATERIAL	Steel & ABS & PMMA
POWER SUPPLY	AC 220 - 240 V ± 10% ( 50Hz )
POWER COMSUMPTION	1100 W + 5% / -10%
CERTIFICATIONS	GS, CE(EMC / MD / LVD), RoHS, Reach, ETL
WEIGHT	44 kg

Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging
C20af-EUUK	Oil pump chamber 400mm	1	850007199227	Carton

# Cámara de vacío C20af



Una potente máquina diseñada a la perfección para la cocina profesional. Sella sopas, guisos, adobos y otros alimentos para cocción al vacío. Esta bomba de aceite de alta calidad, de 1100 vatios, realiza el vacío a alta presión y velocidad, cuenta con función de sellado instantáneo y ciclo y tiempo de sellado ajustables. Su panel de control de diseño sencillo facilita su uso.



## Mayor potencia de vacío.

Equipada con un robusto motor de 1100 W que proporciona una extracción al vacío más rápida y potente, conservando la frescura con mayor eficiencia y manteniendo los alimentos en óptimas condiciones durante un almacenamiento más prolongado.



## Cámara de gran volumen

Diseñada con una amplia cámara de 427 x 452 x 175 mm que permite procesar fácilmente cortes de gran tamaño, paquetes familiares y lotes de calidad profesional, ideal para la preparación de grandes cantidades de comida, el uso en restaurantes y el sellado de máxima capacidad sin limitaciones.



## 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	C20af
Certificaciones	GS, CE, RoHS, Reach, ETL



## Especificaciones eléctricas

Fuerza	1100 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	20 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	410 mm
Tira de sellado	3,5 mm x 2 unidades
Dimensiones del producto	491 x 551 x 450 mm
Peso	44 kg