

DISP45

DISP50

DISP51

Swedlinghaus

DISP45

DISP50

DISP51

DISPENSER

Wrapping machine / Dispenser / Verpackungsmaschine / Empacadora de film

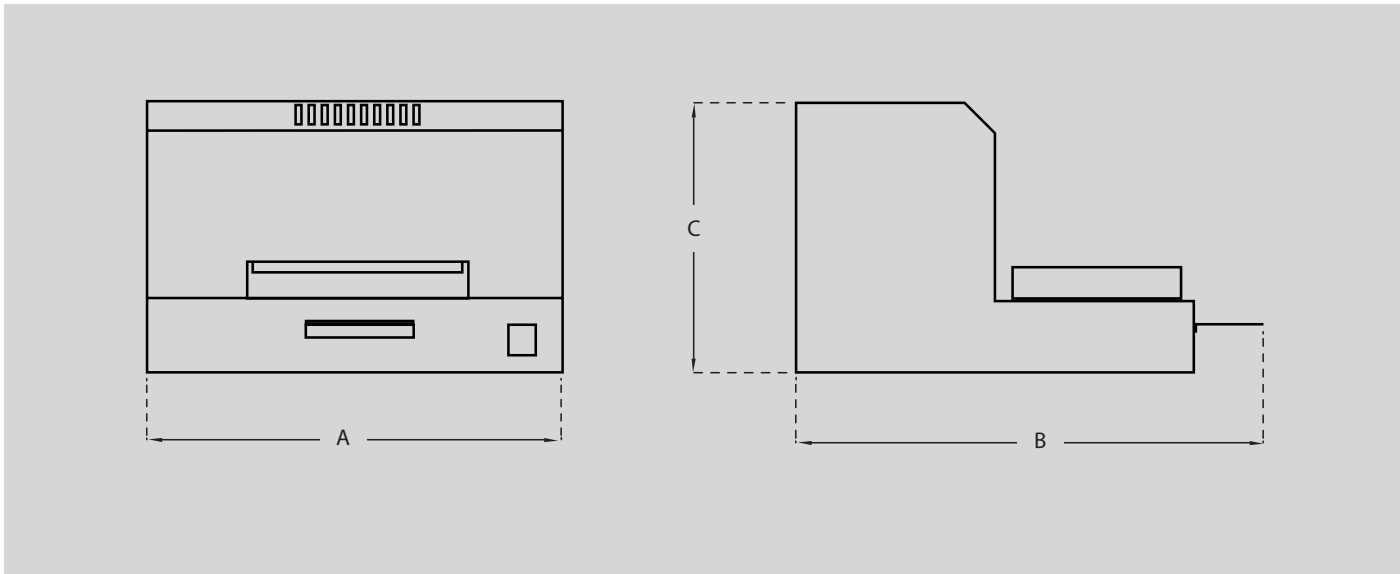
**Macchine ideali per il confezionamento veloce e igienico di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura fresca usato nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere. Struttura in acciaio inox, rulli e astine in alluminio anodizzato. Piano riscaldante regolabile tramite termostato e profilo teflonato per il DISP45. Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli DISP 50 e DISP51.**

The thermocirculator is easy to operate, designed for Sous Vide Cooking and recommended for professional use. S/steel construction, thermo/regulated and high precision heater, best machine performance with 50/80 Lt, dry/use automatic protection device, circulating pump, temperature sensor to prevent overload and/or overheating, temperature and working time display, 5 storable programs.

Le thermoplongeur est simple d'utilisation, recommandé pour la Cuisson Sous Vide et l'usage professionnel. Structure en acier Inox, réchauffeur thermo régulé de haute précision, excellent fonctionnement jusqu'à 50/80 lt, dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec, ventilateur de circulation, dispositif de blocage du moteur en cas de surcharge électrique et de surchauffe, Affichage de la température et du temps de travail, 5 programmes mémorisables.

Der Wärme/Umwälzthermostat ist sehr einfach zu benutzen, ideal für die Kochen im Vakuum, für die Verwendung bei professionellen Gastgewerben entwickelt wurde. Edelstahlstruktur, Temperaturregeltes Hochpräzisions/Heizgerät, Optimaler Betrieb bis 50/80 l, Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb, Zirkulationsventilator, Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung, Betriebstemperatur/Anzeigegerät, 5 speicherbare Programme.

El termocirculador es muy fáciles de usar, proyectado para la Cocina al Vacío y para ser utilizado en la distribucion profesional. Estructura en acero inoxidable, calentador termoregulado de alta precisión, funcionamiento óptimo hasta a 50/80 Lt, dispositivo de protección automático en caso de utilización en seco, ventilador de circulación, dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobretemperatura, visualizador de la temperatura de ejercicio, 5 programas memorizables.



	DISP45	DISP50	DISP51
<b>A</b> <b>LARGHEZZA</b> <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	485 mm	590 mm	590 mm
<b>B</b> <b>LUNGHEZZA</b> <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	600 mm	665 mm	850 mm
<b>C</b> <b>ALTEZZA</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	140 mm	290 mm	185 mm

MODELLO	DISP45	DISP50	DISP51
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	5 kg	14 kg	14,5 kg
<b>PIANO RISCALDANTE</b> <i>Heating surface / Plan chauffant Heizfläche / Plano termosellador</i>	385x125 mm	290x165 mm	300x175 mm
<b>ROTOLO FILM</b> <i>Film roll / Bobine film / Filmrollen / Rollos de film</i>	400 mm	500 mm	500 mm
<b>POTENZA</b> <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	120 w	115 w	115 w
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	510x610x160 mm	650x580x370 mm	780x670x270 mm