



Mokafina



Vacuümmachine Lapack Speedy LCD

Tafelmodel met gebogen plexiglas deksel met inert gas

De inpak-vacuümmachines van **Lavezzini** zijn geproduceerd met de modernste technologie om aan de behoeften van de professionele keuken te kunnen voldoen. De toestellen, met een volledig inox carrosserie, zorgen voor een evenwichtig dichtlassen van elke soort vacuümszak (nylon, polyetheleen, aluminium, ...) De innovatieve, bijna geluidsloze, luchtpomp garandeert een vacuüm product van een hoog niveau, zelfs na een non-stop werkcyclus.

De **Speedy** wordt daarom ook wereldwijd gebruikt in de horeca en vele andere verschillende sectoren van de kleine en middelgrote industrie. De perfecte vacuümpomp, het gebruiksgemak en zijn snelheid zijn de voornaamste kenmerken van deze compacte machine.

Mokafina levert de toestellen standaard met de optie **inert gas**, zodat uw gerechten nog langer supervers zullen blijven.

*De vacuümmachine
Lavezzini Speedy
wordt standaard
geleverd met de
optie inert gas*

- 1 **Buiten afmetingen:** 460 x 560 x 450
- 2 **Afmetingen vacuümkamer:** 360 x 400 x 170
- 3 **Vacuümpomp:** Q= 12 m³/h
- 4 **Las balk:** 350 mm
- 5 **Voltage:** 230 V/50 Hz
- 6 **Gewicht:** 50 Kg

Model Start	Model Baby	Model Jolly	Model Boxer 50 of Boxer duo
1 360 x 450 x 400	410 x 510 x 450	510 x 610 x 500	600 x 610 x 500
2 260 x 300 x 140	310 x 350 x 170	410 x 450 x 200	500 x 460 x 200
3 Q= 4 m ³ /h	Q= 10 m ³ /h	Q= 20 m ³ /h	Q= 20 m ³ /h
4 250 mm	300 mm	400 mm	495 mm of 2 x 450 mm