

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE SBS300P

CODICE: SBS300P



DATI TECNICI

Potenza (Kw)	<u>0.19</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz</u>
Barra saldante	<u>300</u>
Pompa vuoto	<u>0,6 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>80%</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>380 x 180 x 80(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>2</u>
Peso lordo (Kg)	<u>2.5</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>440 x 260 x 120(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.014</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in plastica ABS - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.

Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

