

## SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE SBP350

CODICE: SBP350



### DATI TECNICI

<b>Potenza (Kw)</b>	<u>0.25</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50Hz</u>
<b>Barra saldante</b>	<u>350</u>
<b>Pompa vuoto</b>	<u>1,2 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vuoto max ottenibile</b>	<u>80%</u>
<b>Dimensioni macchina (mm)</b>	<u>370 x 260 x 130(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>7.5</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>8.2</u>
<b>Dimensioni imballo (mm)</b>	<u>420 x 290 x 210(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.026</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 acciaio inox - 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.

