

**SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE BAR400**

SKU: BAR400

**DATI TECNICI**

<b>Potenza Kw</b>	<u>0,55 kW (0,7 HP)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50 Hz</u>
<b>Barra saldante</b>	<u>400 mm</u>
<b>Pompa vuoto</b>	<u>2,4 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vuoto max ottenibile</b>	<u>85%</u>
<b>Dimensioni utili della camera</b>	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>13</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>14</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>550 x 365 x 250(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.050</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 a bassa temperatura.

Carcassa in acciaio inox AISI 304 - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.



