

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE BAR500

SKU: BAR500

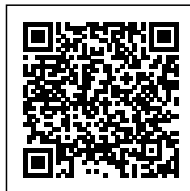
**DATI TECNICI**

Potenza Kw	<u>0,75 kW (1 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barra saldante	<u>500 mm</u>
Pompa vuoto	<u>4 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>98%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>520 x 380 x 210(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>520 x 380 x 210(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>23</u>
Peso lordo (Kg)	<u>24</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>610 x 420 x 300(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.076</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.



PRODUCT DESCRIPTION

[vc_row][vc_column][vc_video link="https://youtu.be/DagQ5aat9YA" el_width="50" title="Video"][/vc_column][vc_row]