



## Macchina per sottovuoto a barra professionale h0942

Confezionatrice saldante automatica dotata di barra da 40 cm. Potenza: 0.55 Kw

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

Caratteristiche tecniche:

- Carcassa in acciaio inox
- pompa a secco
- pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e vuoto
- start automatico all'abbassamento della barra superiore
- apertura automatica barra a fine ciclo
- potenza: 0.55 Kw (0.7 HP)
- Alimentazione: 230V/1N/50Hz
- lunghezza barra saldante: 40 cm
- pompa vuoto: 2.4 m<sup>3</sup>/h
- vuoto max ottenibile: 85%
- dimensioni utili camera: L42 x P28 x H18 cm
- dimensioni macchina: L42 x P28 x H18 cm
- peso: 13 kg

\*UTILIZZARE SOLO BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE

## INFORMATIONEN

- **Typologie bar**