

## SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE BAR350

SKU: BAR350



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>0,45 kW (0,6 HP)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50 Hz</u>
<b>Barra saldante</b>	<u>350 mm</u>
<b>Pompa vuoto</b>	<u>1,2 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vuoto max ottenibile</b>	<u>85%</u>
<b>Dimensioni utili della camera</b>	<u>370 x 280 x 170(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>370 x 280 x 170(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>8</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>9</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>510 x 330 x 245(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.040</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. BAR350: Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo. Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.



