

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE BAR400

SKU: BAR400

**DATI TECNICI**

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



