

**SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE MSD300P**

SKU: MSD300P

**DATI TECNICI**

<b>Potenza Kw</b>	<u>0,49 kW (0,7 HP)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Barra saldante</b>	<u>320 mm</u>
<b>Pompa vuoto</b>	<u>0,9 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Vuoto max ottenibile</b>	<u>80%</u>
<b>Dimensioni utili della camera</b>	<u>390 x 310 x 140(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>390 x 310 x 140(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>4.5</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>5.5</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>420 x 350 x 190(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.028</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. MSD300P: Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo. Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.



