

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE BAR300P

SKU: BAR300P

**DATI TECNICI**

Potenza Kw	<u>0,45 kW (0,6 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50</u>
Barra saldante	<u>300 mm</u>
Pompa vuoto	<u>12 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>85%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>320 x 260 x 140(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>320 x 260 x 140(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>6</u>
Peso lordo (Kg)	<u>7</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>420 x 290 x 210(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.025</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.

BAR300P: Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale. Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.



