

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE BAR350

SKU: BAR350



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,45 kW (0,6 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50 Hz</u>
Barra saldante	<u>350 mm</u>
Pompa vuoto	<u>1,2 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>85%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>370 x 280 x 170(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>370 x 280 x 170(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>8</u>
Peso lordo (Kg)	<u>9</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>510 x 330 x 245(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<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.



