

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE SBP400

SKU: SBP400

**DATI TECNICI**

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Potenza (Kw) | <u>0.27</u> |
| Alimentazione | <u>230V/1N/50Hz</u> |
| Barra saldante | <u>400</u> |
| Pompa vuoto | <u>1,2 m³/h</u> |
| Vuoto max ottenibile | <u>80%</u> |
| Dimensioni macchina (mm) | <u>420 x 260 x 130(h) mm</u> |
| Peso netto (kg) | <u>8</u> |
| Peso lordo (Kg) | <u>9</u> |
| Dimensioni imballo (mm) | <u>510 x 330 x 240(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. Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.

Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

