

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE SBS300P

SKU: SBS300P

**DATI TECNICI**

Potenza (Kw)	<u>0.19</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz</u>
Barra saldante	<u>300</u>
Pompa vuoto	<u>0,6 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>80%</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>380 x 180 x 80(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>2</u>
Peso lordo (Kg)	<u>2.5</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>440 x 260 x 120(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.014</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in plastica ABS - 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.

