

Macchina sottovuoto automatica barra saldante L 330 mm acciaio inox

MODELLO: ANNA33

Dimensioni esterne

L 390 x P 300 x H 180 mm

297,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 390 mm x P 300 mm x H 180 mm
Dimensioni macchina (mm)	L 390 mm x P 300 mm x H 180 mm
Tipologia macchina sottovuoto	Automatica
Potenza	0,38 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso macchina (KG)	6 kg
Lunghezza Barra saldante	330 mm
Vuoto finale	250 mbar
Portata nominale pompa a vuoto	13 l/min
Percentuale di vuoto	99,9%
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi

Pannello comandi	Display a 3 LED
Funzionamento	Automatico
Saldatura buste cottura	SI
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Saldatura	Elettronica, variabile a 3 livelli
Sistema di temporizzazion e/raffreddamento	Automatico
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Tipologia di vuoto	In buste, contenitori
Creazione vuoto	Con sensore
Normative	CE disponibile

Descrizione

Confezionatrice sottovuoto automatica elettronica in acciaio inox con barra saldante di lunghezza 330 mm.

La **confezionatrice sottovuoto** ha una **struttura esterna in acciaio inox AISI304** all'interno della quale sono collocati il quadro elettrico e il gruppo di lavoro che genera il vuoto. All'esterno della struttura, nella parte antistante e inferiore la macchina, sono posizionate la **barra saldante** che sigilla la busta a fine lavorazione in modo sicuro e duraturo e la **guarnizione che delimita la parte fissa della camera di decompressione**, zona in cui viene adagiata la bocca della busta per eseguire il confezionamento. La parte superiore della camera di decompressione è montata su di un **coperchio mobile** collegato alla struttura mediante due cerniere. Questo sistema permette, una volta abbassato, di mantenere la busta bloccata per una corretta aspirazione dell'aria e la successiva saldatura.

La confezionatrice presenta un **comodo display digitale LCD** di semplice e intuitivo utilizzo. Esso presenta un **pulsante di accensione e spegnimento, un tasto per effettuare il vuoto nei contenitori, un tasto per programmare la temperatura della barra saldante, 3 LED.**

Attraverso i tasti è possibile:

- CONFEZIONARE SOTTOVUOTO CON CICLO AUTOMATICO: con la macchina accesa, sollevare il coperchio mobile posto nella parte anteriore della macchina. Inserire il prodotto da confezionare all'interno della busta e introdurre successivamente la busta per circa 1 cm all'interno della camera di decompressione. Abbassare il coperchio finchè la busta non comincia a svuotarsi; in seguito rilasciare il coperchio. La macchina si avvierà automaticamente e il display inizierà a scandire il livello di vuoto illuminando i LED. A vuoto raggiunto, la saldatura della busta viene eseguita in automatico. Il coperchio si aprirà poi automaticamente.

- REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA BARRA SALDANTE: premendo il tasto SEAL è possibile regolare la temperatura della barra saldante. La temperatura va regolata in base allo spessore e alle caratteristiche della busta che si utilizza.

La confezionatrice sottovuoto è un elemento versatile in quanto offre la possibilità di **confezionare sottovuoto gli alimenti permettendo** comunque **di preservarne freschezza, aroma e valori nutrizionali**. L'attrezzo, inoltre, permette di **stoccare i cibi in piccole porzioni pronte all'uso**; **riduce lo sviluppo di batteri e muffe** che deteriorano i cibi e offre la possibilità di **conservare le pietanze senza sprechi.**

E' necessario **utilizzare sempre buste proporzionate al prodotto da conservare sottovuoto**, altrimenti, in caso contrario, la macchina impiegherà più tempo del dovuto per il confezionamento.

Con le macchine ad aspirazione esterna è possibile **realizzare il vuoto in buste goffrate e rotoli lunghi fino a 6 metri** che consentono di effettuare un confezionamento su misura evitando sprechi; è possibile anche **creare il sottovuoto negli appositi contenitori.**

CIBI CHE SI POSSONO CONSERVARE SOTTOVUOTO: carne fresca, carne cotta, pesce fresco, pane, dolci, biscotti, riso, caffè, the, pasta pastorizzata, frutta secca e molto altro. Nel caso in cui si vogliano conservare sottovuoto verdure, consigliamo di sbollentare il prodotto prima di confezionarlo, perchè la verdura cruda fermenta e può provocare l'apertura del sacchetto.

IMPORTANTE: tutte le macchine sottovuoto ad aspirazione esterna non possono essere utilizzate per il confezionamento dei liquidi. Se il liquido, infatti, in seguito all'aspirazione arriva alla pompa, la stessa è da sostituire.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA