

Macchina sottovuoto a campana multifunzione e Top di gamma, barra saldante L 420 mm, per alimenti e liquidi

Prezzo: 2.752,00 € + IVA



Riferimento: LISA42

Categoria: Macchine sottovuoto

Descrizione

Macchina sottovuoto a campana con barra saldante di lunghezza 420 mm, pompa da 16 m³/h Busch, display digitale LCD in 5 lingue.

La **linea Lisa è la top di gamma** dotata di sensore di vuoto (si imposta la percentuale di vuoto voluta), programma di marinatura e soft vacuum per confezionamento liquidi. Inoltre prevede la possibilità di avere optional come l'atmosfera protettiva, il soft air, la stampante, la doppia barra saldante, nonché il vuoto nei contenitori acquistando l'apposito tubo.

La **macchina sottovuoto a campana** ha una **struttura esterna in acciaio inox** e permette di ottenere un sottovuoto di qualità in modo semplice e pratico.

La macchina sottovuoto a campana è dotata di una **pompa** e di **barre saldanti removibili** per la pulizia o la manutenzione; la **camera del vuoto è molto ampia ed è costruita in modo tale da non avere spigoli interni** e quindi le **operazioni di pulizia** sono **semplici**, veloci e garantiscono un'accurata **igiene e sicurezza alimentare**.

Il **confezionamento dei prodotti sottovuoto avviene** direttamente **all'interno della camera a decompressione utilizzando buste per sottovuoto**, oppure attraverso il kit opzionale che permette di confezionare alimenti in contenitori gastronorm all'esterno della campana. Il sottovuoto all'interno della campana è quasi totale e permette, infatti, di avere un **vuoto al 99%**. All'interno della camera di decompressione è possibile inserire **piani di compensazione in polietilene atossico per alimenti** e **piani inclinati per liquidi** per riempire gli spazi vuoti all'interno della camera stessa, livellare lo spessore del prodotto rispetto alla barra saldante e ottenere così un vuoto migliore e in tempi più rapidi.

La macchina sottovuoto a campana è un elemento pratico e versatile che può essere utilizzato nelle gastronomie, nei servizi di catering, nei supermercati, nell'industria alimentare, meccanica, chimica e nelle cucine professionali.

L'attrezzo ha un comodo **display digitale LCD in 5 lingue con 99 programmi impostabili e semplici istruzioni per seguire passo passo il ciclo di vuoto**. Grazie alla speciale guarnizione a doppia cigliatura, inoltre, è possibile garantire una perfetta ermeticità durante il ciclo di vuoto.

Per confezionare sottovuoto gli alimenti sono necessarie poche e semplici mosse: inserire il prodotto nelle buste, avvicinare la busta alla bocca della barra saldante e abbassare il coperchio. Le varie fasi del ciclo sono automatiche e dopo un tempo stabilito e impostato, il coperchio si riapre.

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.

L'impianto a gas è un accessorio e deve essere richiesto al momento dell'ordine, poichè non è possibile installarlo dopo che la macchina è stata fabbricata. Per quanto riguarda invece il tipo di gas, è necessario rivolgersi ad un'azienda specializzata che saprà consigliare il gas corretto per ogni utilizzo.

DOTAZIONE DI SERIE

- 2 PIANI DI COMPENSAZIONE IN POLIETILENE ATOSSICO PER ALIMENTI

- CAVO+PRESA

IMPORTANTE: la macchina sottovuoto è dotata di un programma apposito per il confezionamento dei liquidi.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 560 mm x P 595 mm x H 560 mm
Potenza	1,1 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	2 piani di compensazione in polietilene atossico per alimenti
Pannello comandi	Display digitale
Peso macchina (KG)	60 Kg
Funzionamento	Automatico
Lunghezza Barra saldante	420 mm
Vuoto finale	2,0 mbar
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Tipologia macchina sottovuoto	A campana
Dimensioni camera	L 430 mm x P 430 mm x H 220 mm
Pompa	16 m3/h Busch