

**Sigillatrice con taglierina e barra saldante da 400 mm  
potenza 0,7 Kw**

**Prezzo: 180,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** SG400T

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Termosigillatrici

---

## Descrizione breve

---

## Descrizione

**Sigillatrice con taglierina e barra saldante da 400 mm, dimensioni L 75 mm x P 555 mm.**

La macchina è ideale per termosigillare in maniera pratica e igienica gli alimenti dentro ai sacchetti, permettendo di mantenere inalterati il gusto e la fragranza.

Dal veloce e facile utilizzo, è indispensabile nella gestione degli alimenti.

Può saldare **2 mm di spessore** con tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.

Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi.

Il modello è dotato di taglierina che consente di eliminare la parte residua del sacchetto.

### MODALITA' DI UTILIZZO:

- Posizionare il sacchetto di plastica o la pellicola, al punto desiderato di sigillatura, sulla resistenza;
- Premere la leva in modo deciso per 1-2 secondi. La spia si illuminerà e automaticamente si spegnerà quando l'azione di sigillatura sarà completata. Aspettare un attimo prima di sollevare la leva per permettere alla pellicola di raffreddarsi. Non premere mai inutilmente;
- Controllare la sigillatura. Se questa non sembra completamente chiusa, riprogrammare il timer aumentandone il tempo di sigillatura;
- Se la sigillatura appare rotta o surriscaldata, oppure il sacchetto/pellicola si attaccano alla gomma della sigillatrice sotto la leva, arrangiare il timer a un tempo minore di sigillatura;
- Oppure aspettare un po' di più tra una sigillatura e l'altra per il raffreddamento.

### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Caratteristiche

## Ordine Cliente

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 75 mm x P 555 mm
<b>Potenza</b>	0,7 Kw
<b>Peso netto</b>	4 kg
<b>Temperatura</b>	max 150°C
<b>Lunghezza Barra saldante</b>	200-400 mm
<b>Spessore sigillatura</b>	0,5 mm

Generato il 10/06/2026