



Macchina sottovuoto a campana in acciaio inox, Barra saldante 260 mm, per alimenti e liquidi L 330 mm x P 483 mm x H 380 mm

MODELLO: VM260

Dimensioni esterne
L 330 x P 483 x H 380 mm

516,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 330 mm x P 483 mm x H 380 mm
Tipologia macchina sottovuoto	A campana
Voltaggio	Monofase - 230 V
Lunghezza Barra saldante	260 mm

Pompa	8 m3/h Busch
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Potenza motore	380 W
Funzionamento	Automatico

Descrizione

Macchina sottovuoto a campana in acciaio inox - barra saldante 260 mm - dimensioni L 330 mm x P 483 mm x H 380 mm.

La **macchina sottovuoto** ha una **struttura esterna in acciaio inox AISI 304** e permette di ottenere un sottovuoto di qualità in modo semplice e pratico.

La macchina sottovuoto sigilla gli alimenti e li conserva per un uso successivo.

La camera interna ha un'altezza di circa 55mm

Sulla macchina è presente un **tasto rosso ON/OFF** e un **tasto RESET**, inoltre **nella parte posteriore della macchina è presente un pulsante a levetta per la chiusura del coperchio nelle fasi di inutilizzo**. Premendo la levetta verso il basso e abbassando il coperchio una volta rilasciata la levetta il coperchio rimarrà nella sua posizione.

Il pulsante **MENU'** consente di **modificare il tempo di scarico dell'aria** o il **tempo di sigillatura**.

La temperatura di saldatura è migliore se si sceglie il **valore "medio"** per prolungare la durata della macchina.

A fine sottovuoto il **coperchio si solleva in automatico ad indicare che l'operazione è conclusa**.

Se la macchina viene **utilizzata ininterrottamente per più di 72 ore**, l'olio deve essere **reintegrato**. Il **tipo di olio** da utilizzare è **ISO VG150**.

Le vasche all'interno della campana servono come **supporto di appoggio per ciò che si va a mettere sottovuoto**.

Questo dispositivo è il più adatto per l'uso con stufati e alimenti marinati e può mantenere la carne ed il pesce freschi per lungo tempo.

La macchina è **adatta alla sigillatura dei liquidi**.

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.

E' dotato di una **barra saldante di 260 mm** che si possono sollevare per agevolare la pulizia e leva laterale per la chiusura del coperchio.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Pellicola barra saldante:

- Cacciavite:

- Chiave:

- Cavo + presa:

- Sacchetto con: Fili riscaldanti, panni sigillanti e un set di viti (Le viti servono per svitare il lato della macchina, pulire il filtro della pompa del vuoto o aggiungere olio)

FOTO PURAMENTE INDICATIVA