

Macchina sottovuoto a campana in acciaio inox, Barra saldante 300 mm, per alimenti e liquidi L 365 mm x P 475 mm x H 380 mm

MODELLO: VM300

Dimensioni esterne

L 365 x P 475 x H 380 mm

965,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 365 mm x P 475 mm x H 380 mm
Dimensioni interne	L 325 mm x P 350 mm x H 55 mm
Tipologia macchina sottovuoto	A campana
Potenza	0,38 Kw
Peso netto	31,6 Kg
Voltaggio	220 V / 50 Hz

Lunghezza Barra saldante	300 mm
Pompa	14 m³/h Busch
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Funzionamento	Automatico
Normative	CE disponibile

Descrizione

Macchina sottovuoto a campana in acciaio inox - barra saldante 300 mm - dimensioni L 365 mm x P 475 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.

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 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 **due barre saldanti di 300 mm** che si possono sollevare per agevolare la pulizia e leva laterale per la chiusura del coperchio.

DOTAZIONI 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