



**Confezionatrice sottovuoto
automatica in ABS e acciaio inox
barra saldante 320 mm, 0,11 Kw, L
370 mm x P 150 mm x H 75 mm**

MODELLO: VM320

Dimensioni esterne

L 370 X P 150 X H 750 mm

125,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 370 x P 150 x H 750 mm
Tipologia macchina sottovuoto	Automatica
Potenza	0,11 KW
Alimentazione	220 V - 50 Hz

Peso macchina (KG)	1,8 Kg
Lunghezza Barra saldante	320 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pellicola barra saldante; 10 sacchetti; Cavo+presa

Descrizione

Confezionatrice sottovuoto automatica in plastica ABS e acciaio inox con barra saldante 320 mm - dimensioni L 370 mm x P 150 mm x H 75 mm

La **confezionatrice sottovuoto** ha una **struttura esterna in acciaio inox e plastica ABS**

La **pressione del vuoto è di 75 Kpa** , la **capacità della pompa è di 9 L/min** e la lunghezza della linea di sigillatura è di 320 mm.

La macchina sottovuoto è facile da utilizzare, ergonomica, funzionale ed è la soluzione ideale per poter confezionare in buste e rotoli goffrati sottovuoto, nonché sigillare buste per la cottura sottovuoto. La confezionatrice è lo strumento ideale soprattutto a livello casalingo o di bar.

Questo modello è adatto per i **liquidi** con la funzione **"SEAL ONLY"**

Sulla macchina è presente un **tasto rosso ON/OFF** e un **tasto RESET**, inoltre **nella parte posteriore della macchina è presente un pulsante per la chiusura del coperchio.**

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**.

La confezionatrice sottovuoto può essere utilizzata per **effettuare il vuoto in sacchetti, contenitori e rotoli goffrati**. Quando ci si appresta al

confezionamento sottovuoto è importante posizionare il sacchetto sopra la barra saldante fra le due guarnizioni, facendo attenzione che il sacchetto non si increspi. Il vuoto in contenitori viene invece effettuato grazie alla presenza dell'ugello all'interno della camera di aspirazione della macchina. L'utilizzo di rotoli goffrati o buste goffrate, è indispensabile nei macchinari ad aspirazione esterna in quanto la particolare caratteristica della zigrinatura aiuta il macchinario a estrarre l'aria.

E' dotato di una **barra saldante di 320 mm** che si possono sollevare per agevolare la pulizia e leva laterale per la chiusura del coperchio.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Pellicola barra saldante:

- 10 sacchetti:

- Cavo + presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA