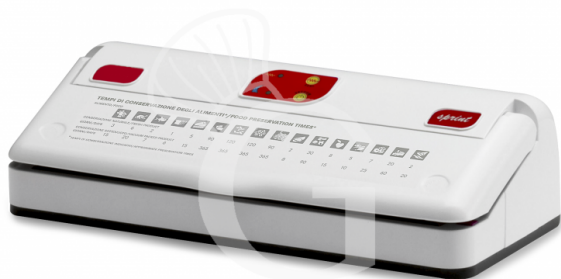


Macchina sottovuoto manuale barra saldante L 330 mm plastica ABS

MODELLO: SPRINT

Dimensioni esterne

L 380 x P 180 x H 110 mm



166,00 € + IVA

 **Prodotto in 10/15 gg**



Dimensioni esterne	L 380 mm x P 180 mm x H 110 mm
Tipologia macchina sottovuoto	Automatica
Potenza	0,25 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso macchina (KG)	2,8 Kg
Lunghezza Barra saldante	330 mm
Vuoto finale	250 mbar
Pannello comandi	Display digitale, 3 LED

Funzionamento	Manuale
Saldatura buste cottura	SI
Materiale di costruzione	Plastica ABS
Saldatura	Elettronica digitale preimpostata
Sistema di temporizzazione e raffreddamento	Automatico
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Tipologia di vuoto	In buste, contenitori, barattoli

Descrizione

Confezionatrice sottovuoto manuale in plastica ABS con barra saldante di lunghezza 330 mm.

La confezionatrice sottovuoto ha una **struttura esterna in plastica ABS** all'interno della quale sono collocati il quadro elettrico e il gruppo di lavoro a vuoto e presenta un **comodo display digitale** per l'utilizzo. Il display è di semplice e intuitivo utilizzo e presenta pertanto un **pulsante di accensione**, un **pulsante di avviamento vuoto nei contenitori**, un **pulsante di saldatura** e **LED di segnalazione del vuoto in corso e della saldatura attiva**.

La confezionatrice sottovuoto presenta, inoltre, un **coperchio**, una **barra teflonata saldante di lunghezza 330 mm** con la possibilità di **2 diversi livelli di saldatura**, una **guarnizione** che delimita la parte fissa della camera di decompressione, zona in cui viene adagiata la busta per essere confezionata e un **ugello di aspirazione**.

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; ha un **avviamento manuale delle fasi di vuoto e sigillatura**; è dotata di barre saldanti e di una **pompa autolubrificante** che non necessita di manutenzione per il funzionamento.

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' necessario **utilizzare sempre buste proporzionate al prodotto da conservare sottovuoto**, altrimenti, in caso contrario, la macchina impiegherà più tempo del dovuto per il confezionamento. Anche la temperatura va regolata in base allo spessore e alle caratteristiche della busta.

Si sconsiglia di confezionare sottovuoto cibi quali: verdure crude e frutta che potrebbero fermentare; polveri; liquidi; alimenti non completamente asciutti. 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.

IMPORTANTE: tutte le macchine sottovuoto ad aspirazione esterna non possono essere utilizzate per il confezionamento dei liquidi. Se il liquido, infatti, in seguito all'aspirazione arriva alla pompa, la stessa è da sostituire.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA