

Macchina sottovuoto a campana barra saldante L 420 mm

Prezzo: 2.159,00 € + IVA



Riferimento: VERA42

Categoria: Macchine sottovuoto

Descrizione

Macchina sottovuoto a campana con barra saldante di lunghezza 420 mm, pompa da 20 m3/h Busch.

La linea entry level Vera, non ha il sensore di vuoto e gli unici parametri che si possono impostare sono il tempo di vuoto e il tempo di saldatura. Non prevede alcun tipo di optional se non il piano inclinato per i liquidi, mentre la predisposizione per il vuoto nei contenitori è possibile acquistando l'apposito tubo.

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

La macchina sottovuoto a campana è dotata di una **pompa** e di **barre saldanti removibili** per la pulizia o la manutenzione; la **camera del vuoto è molto ampia ed è costruita in modo tale da non avere spigoli interni** e quindi le **operazioni di pulizia** sono **semplici**, veloci e garantiscono un'accurata **igiene e sicurezza alimentare**.

Il **confezionamento dei prodotti sottovuoto avviene** direttamente **all'interno della camera a decompressione utilizzando buste per il sottovuoto**, oppure attraverso il kit opzionale che permette di confezionare alimenti in contenitori gastronorm all'esterno della campana. Il sottovuoto all'interno della campana è quasi totale e permette, infatti, di avere un **vuoto al 99%**. All'interno della camera di decompressione è possibile inserire **piani di compensazione in polietilene atossico per alimenti** e **piani inclinati per liquidi** per riempire gli spazi vuoti all'interno della camera stessa, livellare lo spessore del prodotto rispetto alla barra saldante e ottenere così un vuoto migliore e in tempi più rapidi.

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.

Per il confezionamento è possibile regolare il tempo di vuoto e il tempo di saldatura. Grazie alla speciale guarnizione a doppia cigliatura, inoltre, è possibile garantire una perfetta ermeticità durante il ciclo di vuoto.

Per confezionare sottovuoto gli alimenti sono necessarie poche e semplici mosse: inserire il prodotto nelle buste, avvicinare la busta alla bocca della barra saldante e abbassare il coperchio. Le varie fasi del ciclo sono automatiche e dopo un tempo stabilito e impostato, il coperchio si riapre.

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.

L'impianto a gas è un accessorio e deve essere richiesto al momento dell'ordine, poichè non è possibile installarlo dopo che la macchina è stata fabbricata. Per quanto riguarda invece il tipo di gas, è necessario rivolgersi ad un'azienda specializzata che saprà consigliare il gas corretto per ogni utilizzo.

DOTAZIONE DI SERIE

- Cavo+presa

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 580 mm x P 565 mm x H 520 mm
Potenza	0,75 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	Cavo+presa
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio inox
Peso macchina (KG)	62 Kg
Lunghezza Barra saldante	420 mm
Tipologia macchina sottovuoto	A campana
Dimensioni camera	L 430 mm x P 430 mm x H 220 mm
Pompa	20 m3/h Busch
Cavo di collegamento alla rete	Presente
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)