

Kit Attrezzature Pescheria Professionale – Macchina Sottovuoto a Campana, Bilancia Digitale 5 kg e Tagliere in Polietilene

MODELLO: KIT PREPARAZIONE PESCE

Dimensioni esterne

Sottovuoto: L 365 x P 475 x H 380 Bilancia: L 245 x P 310 x H 95 mm

1.138,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Sottovuoto: L 365 x P 475 x H 380 mm Bilancia: L 245 x P 310 x H 95 mm
Dimensioni interne	Sottovuoto: L 325 x P 350 x H 55 mm
Dimensioni piatto	250 mm x 215 mm
Omologazione per la vendita	No
Tipologia macchina sottovuoto	A campana
Potenza	0,38 Kw
Peso netto	31,6 Kg
Voltaggio	220 V / 50 Hz

Portata	5 Kg
Lunghezza Barra saldante	300 mm
Pompa	14 m³/h Busch
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Scala di precisione	1 g
Funzionamento	Automatico
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Attrezzature Pescheria Professionale – Macchina Sottovuoto a Campana, Bilancia Digitale 5 kg e Tagliere in Polietilene

Il **kit professionale per pescheria** è una soluzione pratica e funzionale per organizzare le operazioni di preparazione, pesatura e confezionamento del pesce e dei prodotti ittici. Composto da una macchina sottovuoto a campana in acciaio inox, una bilancia digitale per il

controllo del peso con portata di 5 kg e un tagliere in polietilene alimentare, questo set riunisce tre attrezzature indispensabili per lavorare in modo ordinato ed efficiente.

Ideale per pescherie, gastronomie, laboratori alimentari, ristoranti di pesce e attività del settore Ho.Re.Ca., il kit consente di gestire diverse fasi della lavorazione: dalla preparazione degli alimenti alla pesatura precisa, fino al confezionamento sottovuoto per una conservazione più pratica e una migliore organizzazione delle scorte.

Una combinazione pensata per i professionisti che desiderano attrezzare il proprio laboratorio con strumenti affidabili, compatti e adatti alle esigenze quotidiane del settore alimentare.

Cosa comprende il kit per pescheria

1. Macchina sottovuoto professionale a campana in acciaio inox – Modello VM300

La macchina sottovuoto a campana VM300 è progettata per confezionare alimenti e liquidi attraverso l'estrazione dell'aria e la successiva saldatura del sacchetto. È particolarmente utile nelle attività che lavorano pesce fresco, preparazioni gastronomiche, alimenti marinati e prodotti destinati alla conservazione o alla preparazione anticipata.

La struttura esterna in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza e praticità di pulizia negli ambienti professionali. Il funzionamento automatico semplifica le operazioni di confezionamento, mentre il pannello di comando permette di regolare i tempi di estrazione dell'aria e di saldatura in base alle necessità.

Caratteristiche tecniche principali:

- Modello: VM300.
- Tipologia: macchina sottovuoto a campana.
- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304.
- Lunghezza barra saldante: 300 mm.
- Pompa per il vuoto Busch da 14 m³/h.
- Funzionamento automatico.
- Potenza: 0,38 kW.
- Alimentazione: 220 V / 50 Hz.
- Dimensioni esterne: 365 x 475 x 380 mm.
- Dimensioni interne della camera: 325 x 350 x 55 mm.
- Peso netto: 31,6 kg.

La macchina è adatta anche al confezionamento di alimenti contenenti liquidi, risultando versatile per diverse preparazioni ittiche e gastronomiche.

2. Bilancia digitale in ABS per controllo del peso – Portata 5 kg

La bilancia digitale professionale ABD-260064 è progettata per il controllo del peso con una portata massima di 5 kg e una precisione di 1 g. È uno strumento pratico per pesare porzioni di pesce, ingredienti e preparazioni alimentari durante le operazioni di lavorazione e confezionamento.

La struttura in ABS, i piedini regolabili e il piatto in acciaio inox rendono la bilancia adatta all'utilizzo su un banco di lavoro professionale. Il display LCD retroilluminato facilita la lettura dei valori, mentre le diverse funzioni integrate permettono di gestire la pesatura con maggiore praticità.

Caratteristiche tecniche principali:

- Modello: ABD-260064.
- Tipologia: bilancia elettronica digitale da appoggio.
- Portata massima: 5 kg.
- Precisione: 1 g.
- Struttura in ABS.
- Piatto in acciaio inox da 250 x 215 mm.
- Display LCD retroilluminato.
- Dimensioni esterne: 245 x 310 x 95 mm.
- Alimentazione elettrica: 230 V / 50 Hz.
- Batteria ricaricabile con autonomia dichiarata di circa 160 ore senza illuminazione.
- Grado di protezione: IP44.

Funzioni disponibili: tara, azzeramento, lordo/netto, accumulo, conta pezzi, modalità hold e controllo del peso con segnale visivo e allarme.

Attenzione: questo modello non è omologato per la metrologia legale relativa alle transazioni commerciali. È quindi indicato per il controllo interno del peso e per le operazioni di preparazione, non per determinare il peso da utilizzare nelle vendite a peso soggette agli obblighi metrologici.

3. Tagliere professionale in polietilene – 50 x 30 x 2 cm

Il tagliere in polietilene completa il kit offrendo una superficie di lavoro dedicata alla preparazione e al porzionamento degli alimenti. Le dimensioni di 50 x 30 cm consentono di lavorare comodamente sul banco, ottimizzando lo spazio disponibile anche nei laboratori di dimensioni contenute.

Il polietilene per uso alimentare è un materiale pratico per le lavorazioni quotidiane, resistente e facile da pulire secondo le corrette procedure igieniche. Il tagliere è indicato per preparare il pesce e altri alimenti prima della pesatura e del confezionamento.

Caratteristiche principali:

- Tipologia: tagliere professionale per alimenti.
- Materiale: polietilene.
- Dimensioni: 500 x 300 x 20 mm.
- Superficie pratica per la preparazione e il porzionamento.
- Facile da pulire e gestire nelle attività professionali.

Un accessorio essenziale per organizzare le operazioni preliminari e mantenere il banco di lavoro funzionale.

I vantaggi del kit attrezzature per pescheria

Scegliere questo kit significa riunire in un'unica soluzione le attrezzature necessarie per alcune delle principali attività di un laboratorio ittico.

- **Confezionamento sottovuoto professionale:** la macchina a campana consente di estrarre l'aria e sigillare gli alimenti in appositi sacchetti.
- **Pesatura precisa:** la bilancia digitale con portata di 5 kg e divisione di 1 g supporta il controllo interno delle quantità.
- **Preparazione organizzata:** il tagliere in polietilene offre una superficie dedicata al taglio e al porzionamento.
- **Ottimizzazione del lavoro:** le tre attrezzature permettono di predisporre una postazione funzionale per la preparazione e il confezionamento.
- **Versatilità professionale:** il kit può essere utilizzato in pescherie, gastronomie, cucine professionali e laboratori alimentari.