

VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE BAR400

SKU: BAR400

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN



Kw Leistung	<u>0,55 kW (0,7 HP)</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50 Hz</u>
Schweißleiste	<u>400 mm</u>
Vakuumpumpe	<u>2,4 m³/h</u>
Max. erreichbares Vakuum	<u>85%</u>
Nützliche Kammerabmessungen	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>13</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>14</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>550 x 365 x 250(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.050</u>

Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500 - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.



