

EMPACADORAS AL VACÍO CON BARRA BAR350

SKU: BAR350



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,45 kW (0,6 HP)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50 Hz</u>
Barra selladora	<u>350 mm</u>
Bomba de vacío	<u>1,2 m³/h</u>
Vacío máximo alcanzable	<u>85%</u>
Dimensiones útiles de la cámara	<u>370 x 280 x 170(h) mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>370 x 280 x 170(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>8</u>
Peso bruto (Kg)	<u>9</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>510 x 330 x 245(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.040</u>

Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura.

BAR350: Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

