

EMPACADORAS AL VACÍO CON BARRA MSD300P

SKU: MSD300P



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,49 kW (0,7 HP)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barra selladora	<u>320 mm</u>
Bomba de vacío	<u>0,9 m³/h</u>
Vacío máximo alcanzable	<u>80%</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>390 x 310 x 140(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>4.5</u>
Peso bruto (Kg)	<u>5.5</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>420 x 350 x 190(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.028</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. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.



