

MACHINES SOUS VIDE À BARRE BAR400

SKU: BAR400



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,55 kW (0,7 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50 Hz</u>
Barre de soudure	<u>400 mm</u>
Pompe à vide	<u>2,4 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>85%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>13</u>
Poids brut (Kg)	<u>14</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>550 x 365 x 250(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.050</u>

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en acier Inox AISI 304 - pompe sèche pour le modèle BAR400, pompe à bain d'huile pour le modèle BAR500 - panneau de commande numérique pour programmer le temps de soudage et de vide - démarrage automatique lors de la descente de la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à la fin du cycle. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

