

SOUS VIDE À BARRE BAR300P

SKU: BAR300P



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,45 kW (0,6 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50Hz</u>
Barre de soudure	<u>300 mm</u>
Pompe à vide	<u>1,2 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>85%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>320 x 260 x 140(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>320 x 260 x 140(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>6</u>
Poids brut (Kg)	<u>7</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>420 x 290 x 210(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.025</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. BAR300P: corps robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

