

## SOUS VIDE À BARRE BAR350

SKU: BAR350



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                           |                              |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| Puissance Kw                              | <u>0,45 kW (0,6 HP)</u>      |
| Tension                                   | <u>230V/1N/50 Hz</u>         |
| Barre de soudure                          | <u>350 mm</u>                |
| Pompe à vide                              | <u>1,2 m³/h</u>              |
| Vide max. réalisable                      | <u>85%</u>                   |
| Dimensions utiles de la chambre           | <u>370 x 280 x 170(h) mm</u> |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>370 x 280 x 170(h) mm</u> |
| Poids net (kg)                            | <u>8</u>                     |
| Poids brut (Kg)                           | <u>9</u>                     |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm)   | <u>510 x 330 x 245(h) mm</u> |
| Volume emballage (m3)                     | <u>0.040</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.

BAR350: corps en acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail pré-réglés. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

