

SOUS VIDE À BARRE BAR500

SKU: BAR500



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,75 kW (1 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barre de soudure	<u>500 mm</u>
Pompe à vide	<u>4 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>98%</u>
Dimensions utiles de la chambre	<u>520 x 380 x 210(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>520 x 380 x 210(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>23</u>
Poids brut (Kg)	<u>24</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>610 x 420 x 300(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.076</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.



PRODUCT DESCRIPTION

[vc_row][vc_column][vc_video link="https://youtu.be/DagQ5aat9YA" el_width="50" title="Video"][/vc_column][vc_row]