

SOTTOVUOTO BARRA SALDANTE MSD300P

SKU: MSD300P



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,49 kW (0,7 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barra saldante	<u>320 mm</u>
Pompa vuoto	<u>0,9 m³/h</u>
Vuoto max ottenibile	<u>80%</u>
Dimensioni utili della camera	<u>390 x 310 x 140(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>390 x 310 x 140(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>4.5</u>
Peso lordo (Kg)	<u>5.5</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>420 x 350 x 190(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.028</u>

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. MSD300P: Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo. Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.



