

**HOLITY.COM**

## Confezionatrice sottovuoto automatica cucine professionali h755\_08

Macchina sottovuoto automatica ideale per cucine professionali. Barra saldante: 500 mm. Assorbimento: 0,75 Kw.

La confezionatrice per sottovuoto professionale è in grado di assicurare la migliore conservazione possibile degli alimenti. È perfetta, quindi, da utilizzare all'interno di macellerie, salumerie, caseifici, aziende alimentari e supermercati. Modello automatico realizzato in acciaio inox, resistente, robusto e a lunga durata. Questo materiale è, inoltre, facilmente igienizzabile, garantendo massima pulizia e igiene. Completa di pannello di controllo e barra saldante di dimensione 500 mm. L'assorbimento della macchina per sottovuoto professionale automatica è di 0,75 Kw.

### Caratteristiche tecniche:

- Modello automatico professionale
- Struttura realizzata in acciaio inox
- Struttura esterna super rinforzata
- Dimensioni d'ingombro: L. 520 x P. 380 x h. 210 mm
- Barra saldante: 500 mm
- Sistema di saldatura: impulso
- Aspirazione esterna
- Pompa del vuoto ad olio
- Pompa del vuoto: Q= 8 m<sup>3</sup>h-OIL
- Tensione: 230 V/50 Hz
- Peso: 22 kg
- Assorbimento: 0,75 Kw
- Elevata resistenza

\*Immagini puramente indicative.

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 21 cm
- **Profondità** 38 cm
- **Tipologia** a barra
- **Larg.** 52 cm

● Potenza 750 W

# HOLITY.COM

Confezionatrice sottovuoto automatica cucine professionali h755\_08



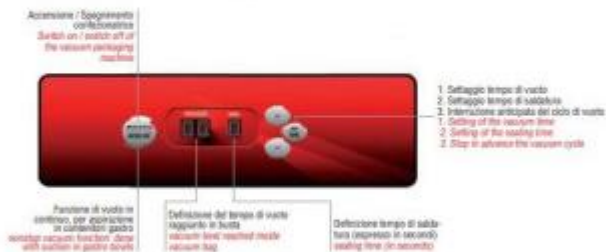
HOLITY.COM



HOLITY.COM

Confezionatrice sottovuoto automatica  
cucine professionali h755\_08

Altezza: 21 cm  
Profondità: 38 cm  
Tipologia: a barra  
Larg.: 52 cm  
Potenza: 750 W



HOLITY.COM