

**HOLITY.COM**

Macchina per sottovuoto a barra in acciaio inox h11047

Macchina confezionatrice sottovuoto professionale semiautomatica con barra da 35, 40 o 45 cm.

Destinata ad un uso professionale è un prodotto creato per un utilizzo frequente e continuato.

L'elevata capacità della pompa del vuoto la rende estremamente veloce ed efficiente nella fase di confezionamento, permettendo di conservare gli alimenti in modo ottimale per un periodo maggiore rispetto alla naturale scadenza.

In assenza di aria infatti, la normale ossidazione degli alimenti che ne porta al decadimento viene notevolmente rallentata.

Questa macchina in acciaio inox, per il materiale di cui si compone, e per le sue caratteristiche strutturali e meccaniche, garantisce una robustezza ed una igienicità senza confronti.

Qui proposta in 3 versioni che si distinguono per larghezza e conseguenziale differente grandezza della barra di saldatura, la h11047 dispone di comandi digitali con ciclo di lavoro semiautomatico.

Caratteristiche tecniche comuni:

- Acciaio Inox
- Aspirazione esterna
- Comandi digitali
- Ciclo di lavoro semi-automatico
- Barra di saldatura
- pompa per il vuoto

Caratteristiche modello da 37 cm:

- Barra di saldatura di 35 cm
- Aspirazione pompa per il vuoto 20 L/min
- Potenza 250 W / 230 V
- Peso 8 Kg

Caratteristiche modello da 42 cm:

- Barra di saldatura di 40 cm
- Aspirazione pompa per il vuoto 20 L/min
- Potenza 250 W / 230 V
- Peso 9 Kg

Caratteristiche modello da 47 cm:

- Barra di saldatura di 45 cm
- Aspirazione pompa per il vuoto 40 L/min
- Potenza 270 W / 230 V
- Peso 10 Kg

INFORMAZIONI

- **Altezza** 13 cm
- **Garanzia** 1 anno
- **Profondita** 26 cm
- **Tipologia** a barra