



Macchina per sottovuoto a campana h755_12

Sottovuoto a campana ideale per la conserva di alimenti, salumi, formaggi. Pompa del vuoto: Q=10 m³h - OIL. Dimensione camera: L. 360 x P. 400. h. 190 mm.

Macchina sottovuoto adatta per il confezionamento a campana di alimenti e pietanze, insaccati, formaggi, verdure, frutti, carne, pesce e altro. Perfetta per uso professionale e adatta ad un utilizzo costante e frequente. Si contraddistingue, infatti, per l'ottima qualità dei materiali di realizzazione, garantendo resistenza ed elevate prestazioni. Munita di un pannello di comandi digitale, la confezionatrice sottovuoto con apertura manuale è provvista di una vasca in inox AISI 430 più duraplast e barra saldante di 350 mm estraibile. La vasca è stata progettata con gli angoli interni stondati al fine di favorire una veloce e rapida pulizia, assicurando massima igiene. Prodotto versatile e utilizzabile in molteplici ambienti professionali.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni di ingombro: L. 460 x P. 520 x h. 420 mm
- Dimensioni camera: L. 360 x P. 400 x h. 190 mm
- Barra saldante: 350 mm
- Sistema di saldatura: impulso membrana
- Pompa del vuoto: Q=10 m³h - OIL
- Peso: 38 kg
- Alimentazione: 230 V/50 Hz
- Potenza: 1,00 Kw
- Barra saldante estraibile
- Vasca inox AISI 430 + duraplast
- Angoli interni stondati
- Pannello di controllo digitale

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- Altezza 42 cm

- **Profondita** 52 cm
- **Tipologia** a campana
- **Larg.** 46 cm
- **Potenza** 1000 W

Macchina per sottovuoto a campana h755_12



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Macchina per sottovuoto a campana h755_12

Altezza: 42 cm

Profondita: 52 cm

Tipologia: a campana

Larg.: 46 cm

Potenza: 1000 W