



Macchina per sottovuoto h887_33

Macchina sottovuoto professionale in acciaio inox, con pompa da 20 L/min e display digitale. Dimensioni: L 38,3 x P 29,3 x H 17,5 cm.

La macchina per sottovuoto H887_33 è uno strumento professionale progettato per garantire un confezionamento sicuro e duraturo di prodotti alimentari, ideale per realtà come ristoranti, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori artigianali. Grazie alla sua struttura in acciaio inox, questa macchina offre una combinazione perfetta di resistenza, igiene e durabilità, rendendola adatta a un uso intensivo in ambienti professionali.

La confezionatrice è dotata di una pompa del vuoto da 20 litri al minuto, che garantisce un'aspirazione rapida ed efficiente, assicurando una perfetta rimozione dell'aria e una sigillatura ermetica. Questo permette di prolungare notevolmente la durata di conservazione degli alimenti, preservando freschezza, sapore e proprietà nutritive. Il manometro integrato fornisce un controllo visivo preciso del livello di vuoto, assicurando sempre un risultato ottimale.

Il display digitale intuitivo rende la macchina facile da utilizzare, permettendo di gestire con precisione tutte le funzioni. È possibile selezionare tra due modalità di funzionamento: manuale per un controllo diretto e automatica per velocizzare il processo di confezionamento senza interventi aggiuntivi. Il tempo di saldatura regolabile consente di adattare la sigillatura in base allo spessore e al tipo di sacchetto utilizzato, garantendo una chiusura perfetta e duratura.

La barra saldante rivestita in Teflon evita che i sacchetti si attacchino durante il processo di sigillatura, garantendo un'operazione fluida e senza intoppi. La macchina è progettata per funzionare esclusivamente con sacchetti gofrati, che assicurano una migliore estrazione dell'aria rispetto ai sacchetti lisci, garantendo così un confezionamento sottovuoto più efficiente.

Grazie alle sue dimensioni compatte di L 38,3 x P 29,3 x H 17,5 cm e a un peso di soli 7,99 kg, questa macchina è facile da posizionare e spostare all'interno di qualsiasi ambiente di lavoro. Il funzionamento a 230 V la rende immediatamente pronta all'uso, senza la necessità di interventi da parte di un elettricista. Inoltre, lo spegnimento automatico dopo 10 minuti di inattività contribuisce a risparmiare energia e a garantire sicurezza.

Questa macchina rappresenta una scelta eccellente per chi cerca un dispositivo affidabile, efficiente e facile da usare per migliorare la qualità e la durata dei propri prodotti confezionati.

Caratteristiche

Garantisce una conservazione professionale dei tuoi prodotti con la macchina per sottovuoto H887_33! Compatta, versatile e dotata di manometro e display digitale per un controllo perfetto. Ordina ora e ottimizza la freschezza dei tuoi prodotti!

Manometro

Display

Manometro

Caratteristiche tecniche:

Manometro

● Materiale: Acciaio inox

● Pompa del vuoto: 20 litri/minuto

● Funzionamento: Manuale o automatico

● Display digitale: Sì

● Manometro: Sì

● Tempo di saldatura regolabile: Sì

● Barra saldante: Ricoperta in Teflon

● Voltaggio: 230 V

Se hai bisogno di una macchina per sottovuoto compatta e professionale, la H887_33 è la soluzione ideale per te. Questa macchina è perfetta per confezionare una vasta gamma di prodotti alimentari e non alimentari, assicurando una conservazione ottimale. È ingata grazie al potente motore da 20 litri al minuto. La sua struttura in acciaio inox garantisce resistenza e igiene, mentre il display digitale intuitivo semplifica l'utilizzo anche per chi non ha esperienza con questo tipo di dispositivi.

Il manometro integrato ti permette di controllare il livello del vuoto in tempo reale, mentre la barra saldante rivestita in Teflon assicura una sigillatura perfetta e senza intoppi. Grazie alla doppia modalità di funzionamento, manuale e automatica, hai la flessibilità necessaria per confezionare in modo rapido ed efficace. Ideale per ristoranti, gastronomie, negozi di alimentari e laboratori, questa macchina è un investimento affidabile per migliorare l'efficienza del tuo processo di confezionamento.

- Costruzione in acciaio inox: per durabilità e igiene.
- Pompa professionale da 20 l/min: per un confezionamento rapido.
- Manometro integrato: per un controllo preciso del vuoto.
- Display digitale intuitivo: per una gestione semplice delle funzioni.
- Tempo di saldatura regolabile: per sigillature ottimali.
- Funzionamento manuale o automatico: per maggiore versatilità.
- Barra saldante in Teflon: per una sigillatura antiaderente.
- Design compatto: per una facile collocazione.
- Nessuna necessità di elettricista: per l'installazione.
- Compatibile con sacchetti goffrati per una migliore aspirazione.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

FAQ:

- **Altezza** 17,5 cm
- **Profondità** 29,3 cm
- **Tipologia** a barra
- **Larg.** 38,3 cm



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Macchina per sottovuoto h887_33

Altezza: 17,5 cm

Profondita: 29,3 cm

Tipologia: a barra

Larg.: 38,3 cm