



## Macchina sottovuoto a barra professionale h0940

Confezionatrice sottovuoto per alimenti con barra saldante da 32 cm in plastica. Modello automatico e digitale con sensore di regolazione altimetrica

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

Caratteristiche tecniche:

- Carcassa in plastica
- elettrovalvola per apertura rapida barra
- pompa a secco
- modello automatico e digitale
- provvisto di sensore di regolazione altimetrica
- Potenza: 0.49 kw
- Alimentazione 230V/1N750-60 Hz
- Barra saldante: 320 mm
- Pompa vuoto: 0.9 m3/h
- Vuoto max ottenibile: 80%
- Altezza: 14 cm
- Larghezza: 39 cm
- Profondità: 31 cm

\* Utilizzare sacchetti o rotoli goffrati

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 14 cm
- **Profondità** 31 cm
- **Tipologia** a barra
- **Larg.** 39 cm
- **Potenza** 490 W

### Macchina sottovuoto a barra professionale h0940

---

Altezza: 14 cm  
Profondita: 31 cm  
Tipologia: a barra  
Larg.: 39 cm  
Potenza: 490 W

