



## Macchina sottovuoto h887\_32

Macchina sottovuoto in acciaio inox per alimenti e non, esclusi i liquidi. Lunghezza barra saldante: 41 cm. Dimensioni: L 57 x P 26,3 x H 15 cm.

La macchina sottovuoto H887\_32 è l'alleato ideale per il confezionamento professionale di prodotti alimentari e non alimentari, ad eccezione dei liquidi. Progettata per garantire praticità ed efficienza, questa confezionatrice è perfetta per cucine professionali, gastronomie, supermercati, macellerie e attività commerciali che richiedono un metodo sicuro e veloce per conservare prodotti freschi più a lungo.

L'alloggiamento è realizzato interamente in acciaio inox, materiale che garantisce resistenza alla corrosione, durabilità e facilità di pulizia. La guarnizione del coperchio assicura una chiusura ermetica durante il funzionamento, evitando dispersioni di vuoto e ottimizzando l'efficienza della sigillatura.

Il pannello di controllo intuitivo permette una gestione facile e immediata delle funzioni. La macchina dispone di una funzione timer con conto alla rovescia regolabile da 0 a 6 secondi, consentendo di adattare il confezionamento a diverse esigenze. È inclusa anche una funzione di marinatura, perfetta per insaporire rapidamente gli alimenti sottovuoto, e una modalità di generazione del vuoto a impulsi, che offre maggiore controllo sul processo.

L'impugnatura ergonomica è dotata di pulsanti di avvio rapido per il vuoto e la sigillatura, rendendo le operazioni rapide ed efficienti. Inoltre, la macchina è dotata di spegnimento automatico dopo 10 minuti di inattività, garantendo sicurezza e risparmio energetico.

La pompa a vibrazione ha una capacità di aspirazione di 16 litri al minuto, garantendo un confezionamento veloce e uniforme. È importante notare che questa macchina non è progettata per un funzionamento continuo, ma è perfetta per cicli di lavoro intermittenti. Si consiglia l'uso con sacchetti goffrati, ideali per una migliore tenuta del vuoto.

Con una lunghezza della barra saldante di 41 cm, questa macchina permette di sigillare sacchetti di grandi dimensioni. Le dimensioni compatte di L 57 x P 26,3 x H 15 cm e il peso di 4,87 kg la rendono facile da posizionare e spostare. La potenza di 550 W e il voltaggio di 230 V garantiscono prestazioni ottimali senza bisogno di un elettricista per l'installazione.

## Chiavito

Conserva i tuoi prodotti più a lungo con la macchina sottovuoto H887\_32! Compatta, efficiente e dotata di funzioni avanzate come la marinatura e la modalità a impulsi. Ordina ora e ottieni il massimo della freschezza e della qualità!

• Come è tipologica?

• Utilizzabile come?

• Qual è il materiale?

• Qual è la potenza?

• Quali sono le caratteristiche tecniche:

• Marca

• Materiale: Acciaio inox

• Lunghezza barra saldante: 41 cm

• Potenza: 550 W

• Voltaggio: 230 V

• Capacità pompa: 16 litri/minuto

• Timer regolabile: 0-6 secondi

• Funzione marinatura: Sì

• Modalità vuoto a impulsi: Sì

• Spegnimento automatico: Dopo 10 minuti di inattività

• Pulsanti avvio rapido: Vuoto e sigillatura sull'impugnatura

• Peso: 4,87 kg

• Dimensioni: L 57 x P 26,3 x H 15 cm

• Programmabile: No

• Richiesta elettricista: No

• Uso consigliato: Con sacchetti goffrati (non inclusi)

Quando si tratta di conservare prodotti freschi più a lungo o di confezionare oggetti non alimentari, una macchina sottovuoto è una scelta indispensabile. La H887\_32 è ideale per ambienti professionali come cucine industriali, macellerie, negozi di alimentari e gastronomie grazie alla sua struttura in acciaio inox resistente e facile da pulire.

Benefici per l'utente:

• Lunghezza della barra saldante di 41 cm permette di sigillare sacchetti di varie dimensioni, mentre la pompa a vibrazione da 16 l/min garantisce un confezionamento rapido ed efficace.

• Anni garantiti in acciaio inox per durabilità e igiene. La funzione di marinatura è un valore aggiunto per chi vuole insaporire rapidamente gli alimenti sottovuoto, mentre la modalità a impulsi offre controllo durante il processo di confezionamento.

• Funzione di marinatura: per insaporire rapidamente gli alimenti.

• Modalità a impulsi: per un controllo preciso del vuoto.

• Spegnimento automatico: per sicurezza e risparmio energetico.

Il timer regolabile da 0 a 6 secondi permette di adattare il confezionamento alle necessità specifiche dei tuoi prodotti. Inoltre, lo

• Barra saldante da 41 cm, per confezionare sacchetti di grandi dimensioni.

• Pompa da 16 l/min: per un confezionamento rapido.

• Design compatto e leggero: per una facile sistemazione.

• Pulsanti avvio rapido: Vuoto e sigillatura sull'impugnatura.

Questa macchina è perfetta per chi cerca efficienza, praticità e qualità professionale in uno strumento compatto e funzionale.

## FAQ:

Macchina sottovuoto professionale, confezionatrice sottovuoto acciaio inox, macchina sottovuoto per alimenti, macchina sottovuoto con funzione marinatura, macchina sottovuoto barra saldante 41 cm, macchina sottovuoto pompa 16 l/min, macchina sottovuoto per ristoranti, confezionatrice sottovuoto compatta, macchina sottovuoto timer regolabile.

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 15 cm
- **Profondità** 26,3 cm
- **Tipologia** a barra
- **Larg.** 57 cm
- **Potenza** 550 W



### Macchina sottovuoto h887\_32

Altezza: 15 cm

Profondita: 26,3 cm

Tipologia: a barra

Larg.: 57 cm

Potenza: 550 W