

**HOLITY.COM**

## Macchina sottovuoto professionale automatica h755\_06

Confezionatrice sottovuoto professionale automatica. Dimensioni: L. 420 x P. 310 x h. 180 mm. Struttura in acciaio inox.

Macchina per il confezionamento sottovuoto di alimenti e vivande ideale per cucine professionali, salumerie, caseifici, macellerie, super market e tutte quelle attività che necessitano di effettuare la conserva dei prodotti. Totalmente automatica, dispone di un pannello di controllo con opzioni di settaggio del tempo di vuoto, settaggio del tempo di saldatura e interruzione anticipata del ciclo di vuoto. È, inoltre, possibile visionare la definizione del tempo di saldatura (espresso in secondi) e del tempo di vuoto raggiunto in busta. Inclusa funzione di vuoto in continuo, per aspirazione in contenitori gastro. Questo modello è munito di barra saldante di 400 mm. Sistema di aspirazione esterna.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 420 x P. 310 x h. 180 mm
- Peso: 11 kg
- Assorbimento: 0,55 Kw
- Tensione: 230 V/50 Hz
- Barra saldante: 400 mm
- Sistema di saldatura: impulso
- Piastra saldante con apertura automatica a fine ciclo
- Pompa del vuoto: Q=40 LTmin
- Struttura in acciaio inox digit. automatica
- Aspirazione esterna
- Robustezza e durabilità
- Lavoro continuativo
- Rapidità di esecuzione
- Possibilità di programmare vuoto e saldatura

\*Immagini puramente indicative.

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 18 cm
- **Profondità** 31 cm
- **Tipologia** a barra
- **Larg.** 42 cm
- **Potenza** 550 W

## Macchina sottovuoto professionale automatica h755\_06



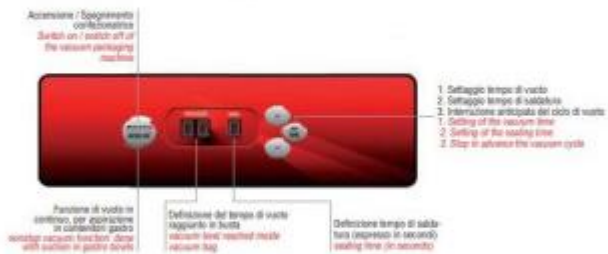
HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Macchina sottovuoto professionale automatica h755\_06

Altezza: 18 cm  
Profondità: 31 cm  
Tipologia: a barra  
Larg.: 42 cm  
Potenza: 550 W



HOLITY.COM