



## Macchina sottovuoto professionale h19830

Macchina sottovuoto per alimenti con capacità di aspirazione di 18 lt/min. Potenza 200 W. Vuotometro professionale.

La macchina per sottovuoto è perfetta per essere utilizzata nelle cucine di ristoranti e alberghi, al fine di conservare i cibi in maniera ottimale evitando sprechi.

Grazie all'estrazione dell'aria e dell'ossigeno dagli alimenti, le caratteristiche organolettiche rimangono immutate e sarà possibile un mantenimento ottimale dei tempi di conservazione.

Il prodotto permette un livello di vuoto di max -850 mbar.

La macchina opera tramite funzionamento elettrico con potenza massima assorbita di 200 W.

La macchina sotto vuoto presenta una capacità di aspirazione di 18 l/min.

La barra saldante ha lunghezza 32 cm.

Optional disponibile:

- Quindici confezioni di sacchetti sottovuoto ognuna da 100 pz. Ogni sacchetto presenta dimensioni di 20x30 cm. Idonei al contatto con gli alimenti, per la cottura sottovuoto a 60°C x 8h massimo, oppure a 100°C x 4h massimo.

Per un corretto funzionamento della macchina sottovuoto, si consiglia di utilizzare i sacchetti proposti in dotazione come optional

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 37 x 27x 11 cm
- Livello max di vuoto: -850 mbar
- Barra saldante: 32 cm
- Capacità di aspirazione: 18l/min.

## INFORMAZIONI

- Altezza 11 cm
- Profondità 27 cm
- Larg. 37 cm
- Potenza 200 W

**HOLITY.COM**

Macchina sottovuoto professionale h19830



**HOLITY.COM**

**HOLITY.COM**

### Macchina sottovuoto professionale h19830

Altezza: 11 cm  
Profondità: 27 cm  
Larg.: 37 cm  
Potenza: 200 W