



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

MACCHINA SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA CON BARRA SALDANTE 310 MM

COD: VAC310AE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

SOTTOVUOTO PROFESSIONALE AD ASPIRAZIONE ESTERNA CON BARRA SALDANTE DA 310 MM

La macchina sottovuoto è un elemento pratico e versatile che può essere utilizzato nelle gastronomie, ristorante e catering.

La macchina sottovuoto ha una struttura esterna in **ABS** e permette di ottenere un sottovuoto di **qualità** in modo semplice e **pratico**.

Per confezionare sottovuoto gli alimenti sono necessarie poche e semplici mosse:

- Inserire il prodotto nella busta almeno con un lato gofrato
- Avvicinare la busta alla bocca della barra saldante
- Attivare la sottovuoto

Le varie fasi del ciclo sono del tutto automatiche e dopo un tempo stabilito e impostato, il coperchio si riapre.

Questa macchine è studiata per prodotti a basso contenuto di **umidità**

DATI TECNICI

Barra saldante di lunghezza: 310 mm.

Pompa del vuoto Q= 16LTmin

Alimentazione: Monofase

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	10 kg
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L375xP155xH88 mm
Barra Saldante	300 mm
Tipologia di Macchina Sottovuoto	A aspirazione Esterna



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Pannello Comandi	Elettronico
Funzionamento	Automatico
Creazione Vuoto	Q= 16 LTmin
Avvio Ciclo	Microswitch
Saldatura buste cottura	SI
Vuoto Finale	Q= 16Tmin