

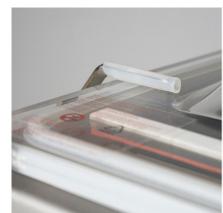


PROJECT Food®

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 A CAMPANA DA BANCO CON BARRA SALDANTE DA 350 MM

COD: VAC350TB



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

SOTTOVUOTO PROFESSIONALE A CAMPANA DA BANCO CON BARRA SALDANTE DA 350 MM

La macchina sottovuoto a campana rappresenta un utensile pratico e flessibile adatto per l'utilizzo in gastronomie, ristoranti e servizi di catering.

Realizzata con una **struttura esterna ed interna in acciaio inox aisi 304**, questa macchina consente di ottenere facilmente un sottovuoto di alta qualità.

Il **coperchio**, realizzato in **policarbonato da 8 mm**, è dotato di pistoncini automatici per un'apertura agevolata.

La **barra saldante da 350 mm** consente di ottenere una dimensione massima della busta pari a 350x450 mm.

Il pannello comandi digitale ha una mascherina antigraffio e anti liquido

Questa versione di sottovuoto a **18 programmi personalizzabili** :

- n.9 programmi per il **vuoto**
- n.9 programmi per il **liquido**

Funzionamento:

La **procedura per confezionare sottovuoto** gli alimenti è semplice e richiede pochi passaggi:

1. Inserire il prodotto nella busta.
2. Posizionare la busta nel piano dello sottovuoto.
3. Impostare il tempo di vuoto e il tempo di sigillatura.
4. Nel caso di un'apparecchiatura dotata di gas inerte, regolare il tempo di iniezione del gas.
5. Chiudere il coperchio e si avvia automaticamente il ciclo impostato

L'intero processo è **completamente automatizzato** e, una volta finito il programma, il **coperchio si apre automaticamente**.

Funzionalità aggiuntive:

- Riscaldamento motore prima dell'utilizzo della sottovuoto
- Pulizia motore con deumificazione della pompa
- Barre saldanti rimovibili per facilitare la pulizia
- Nella parte posteriore è presente un indicatore di liquido, che consente di monitorare la quantità di olio motore.

Queste caratteristiche sono state integrate per garantire una maggiore durata della macchina con **costi di manutenzione ridotti**.

Dotazione di serie:

- n.4 piedini in gomma
- n.2 piani di riempimento vasca in polietilene alimentare
- Il cavo di alimentazione è monofase, dotato di spina Schuko, e ha una lunghezza di 2 metri.

Accessori non inclusi:

- Il **taglio delle eccedenze** consente di eliminare la parte non utilizzata del materiale della busta
- La **predisposizione all'iniezione di gas inerte** è studiata per prolungare la conservazione dei prodotti

Con l'acquisto di questa macchina, riceverete un **video** e un **manuale d'uso** per garantirvi un **utilizzo ottimale** e una manutenzione adeguata.

Per ulteriori informazioni sulla sottovuoto a campana da 350 mm lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

DATI TECNICI

Peso	45 kg
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L422xP530xH323 mm – altezza con coperchio aperto 683 mm
Dimensioni Camera LxPxH	L360xP400xH175 mm
Barra Saldante	350mm
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza	1200 Watt
Pannello Comandi	Digitale
Numero Programmi	18 programmi personalizzabili
Funzionamento	Automatico
Creazione Vuoto	Q=12 mc/h
Vuoto Finale	Q=12 mc/h



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

Avvio Ciclo	Microswitch
Sistema di Temporizzazione / Raffreddamento	SI
Rientro Aria	SI
Sottovuoto con Liquidi	SI
Saldatura buste cottura	Automatico
Tipologia di Macchina Sottovuoto	A Campana