

Envasadora al vacío de acero inoxidable barra de sellado 300 mm L 510 mm x P 370 mm x A 390 mm

MODELO: VM300

Dim. externas

L 365 x P 475 x H 380 mm

1.081,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 365 mm x P 475 mm x H 380 mm
Dim. internas	L 325 mm x P 350 mm x H 55 mm
Tipo de envasadora al vacío	De campana
Potencia	0,38 Kw
Peso neto	31,6 Kg
Tensión	220 V / 50 Hz

Longitud de la barra de sellado	300 mm
Bomba	14 m³/h Busch
Disponibilidad	En Stock
Funcionamiento	Automático
Normative	CE

Descripción

Envasadora al vacío de acero inoxidable - barra de sellado de 300 mm - dimensiones L 510 mm x P 370 mm x A 390 mm.

La **envasadora al vacío** tiene una **estructura exterior de acero inoxidable AISI 304** y permite conseguir un vacío de calidad de forma fácil y cómoda.

La envasadora al vacío sella los alimentos y los conserva para su futuro uso.

La máquina tiene un **mando rojo ON/OFF** y un **pulsador RESET**, **en la parte posterior de la máquina hay un pulsador** de **palanca para cerrar la tapa cuando esta no se utiliza**. Presionando la palanca hacia abajo y bajando la tapa, hará que esta se mantenga en su posición.

El botón **MENÚ** permite **cambiar el tiempo de descarga de aire o el tiempo de sellado.**

La temperatura de sellado es mejor si se elige el **valor "medio"** para prolongar la vida de la máquina.

Al final de la aspiración, **la tapa se levanta automáticamente para indicar que la operación ha terminado.**

Si la máquina se **utiliza de forma continuada durante más de 72 horas**, es necesario **reponer el aceite.** El **tipo de aceite** que debe utilizarse es el **ISO VG150.**

Las cubas en el interior de la cámara sirven de **soporte para lo que se va a envasar al vacío.**

Este dispositivo es el más adecuado para utilizarlo con guisos y alimentos marinados y puede mantener la carne y el pescado frescos durante mucho tiempo.

La máquina es adecuada para sellar líquidos.

La envasadora de campana al vacío es un artículo práctico y versátil que puede utilizarse en charcuterías, servicios de catering, supermercados, la industria alimentaria, la ingeniería mecánica, la industria química y las cocinas profesionales.

Está equipada con **dos barras de sellado de 300 mm** que se pueden levantar para facilitar la limpieza y una palanca lateral para cerrar la tapa.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Film para barra de sellado:

- Destornillador:

- Llave:

- Bolsa con: Cables calefactores, paños de sellado y un juego de tornillos (Los tornillos se utilizan para desatornillar el lateral de la máquina, limpiar el filtro de la bomba de vacío o añadir aceite)

- Cable + enchufe: