



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

MODELO: VM300

Dimensiones externas
L 365 x P 475 x H 380 mm

1.081,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 365 mm x P 475 mm x H 380 mm
Dimensiones 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 m ³ /h Busch
Disponibilidad	En Stock
Funcionamiento	Automático

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: