



Envasadora al vacío automática de plástico ABS y de acero inoxidable barra de sellado 320 mm L 370 mm x P 150 mm x A 750 mm

MODELO: VM320

Dimensiones externas
L 370 X P 150 X H 750 mm

140,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 370 x P 150 x H 750 mm
Tipo de envasadora al vacío	Automática
Potencia	0,11 KW
Alimentación eléctrica	220 V - 50 Hz

Peso de la máquina (KG)	1,8 Kg
Longitud de la barra de sellado	320 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Pellicola barra soldante; 10 sacchetti; Cavo+presa

Descripción

Envasadora al vacío automática de plástico ABS y acero inoxidable con barra de sellado de 320 mm - dimensiones L 370 mm x P 150 mm x A 750 mm.

La máquina de envasado al vacío tiene una estructura exterior de acero inoxidable y plástico ABS.

La presión de vacío es de 75 Kpa, la capacidad de la bomba es de 9 L/min y la longitud de la línea de sellado es de 320 mm.

La envasadora al vacío es fácil de usar, ergonómica y funcional, y es la solución ideal para envasar al vacío bolsas y rollos gofrados, así como para sellar bolsas para cocinar al vacío. La envasadora es el instrumento ideal sobre todo en casa o en los bares.

Este modelo es apto para líquidos con la función 'SEAL ONLY'.

Hay un botón rojo de ON/OFF y un botón de RESET en la máquina, y también hay un botón en la parte trasera de la máquina para cerrar la tapa.

La envasadora al vacío es un artículo versátil, ya que ofrece la posibilidad de envasar alimentos al vacío conservando su frescura, aroma y valores nutricionales. El equipo también permite almacenar los alimentos en pequeñas porciones listas para su uso; reduce el desarrollo de bacterias y moho que estropean los alimentos y ofrece la posibilidad de almacenarlos sin desperdicio.

La envasadora al vacío puede utilizarse para **envasar al vacío bolsas, envases y rollos gofrados**. Al envasar al vacío, es importante colocar la bolsa sobre la barra de sellado entre los dos sellos, teniendo cuidado de que la bolsa no se arrugue. Por el contrario, la aspiración en los contenedores se realiza mediante la presencia de la boquilla dentro de la cámara de vacío de la máquina. El uso de rollos gofrados o bolsas gofradas es indispensable en las máquinas con aspiración externa, ya que la particularidad del gofrado ayuda a la máquina a extraer el aire.

Está equipado con una **barra de sellado de 320 mm** que se puede levantar para facilitar la limpieza y una palanca lateral para cerrar la tapa.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Film para barra de sellado:

- Cable + enchufe.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL