

SOUS VIDE À BARRE MSD300P

SKU: MSD300P



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,49 kW (0,7 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Barre de soudure	<u>320 mm</u>
Pompe à vide	<u>0,9 m³/h</u>
Vide max. réalisable	<u>80%</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>390 x 310 x 140(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>4.5</u>
Poids brut (Kg)	<u>5.5</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>420 x 350 x 190(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.028</u>

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intacts les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.



