

MS2I

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO-20 MC/H
PRED.GAS INERTE**



CARATTERISTICHE di GAMMA

- Attrezzature professionali per la ristorazione collettiva.
- Certificazione CE.



CARATTERISTICHE FUNZIONALI



- Confezionatrice sottovuoto da banco professionale con costruzione completamente in acciaio inox AISI 304 18-10.
- Coperchio a campana trasparente, in materiale plastico alimentare, per seguire tutte le fasi della lavorazione.
- N. 1 barra saldante, con taglio sfrido busta, in alluminio anticorrosione UNI9006 rivestito con nastro di teflon adesivo, posizionata sul lato frontale.
- Larghezza della barra: 447 mm.
- In dotazione n. 2 pianetti di riempimento vasca in polietilene adatti al contatto con alimenti.
- Camera interna completamente stampata, dimensioni 446x456x217 h mm.
- Pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sensore elettronico volumetrico per il controllo del vuoto e del confezionamento con gas.
- Stop ciclo del vuoto.
- Rientro controllato dell'aria in camera, dispositivo "soft air".
- Macchina predisposta per l'immissione di gas inerti ad uso alimentare. Bombola e tubo gas non inclusi.
- Rumorosità <70 DBA.

Larghezza	Cm	53,9
Profondità	Cm	61
Altezza	Cm	48,2
Peso netto	Kg	50

Potenza Elettrica kW 1,15

Allacciamento standard V-Hz 230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz