

MS4

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO DA 40 MC/H-SOFT-AIR



CARATTERISTICHE di GAMMA

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



CARATTERISTICHE FUNZIONALI



- Confezionatrice sottovuoto professionale su armadio con ruote, con costruzione completamente in acciaio 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 anticorodal UNI9006 rivestito con nastro di teflon adesivo, posizionata sul lato destro.
- Larghezza della barra: 505 mm.
- In dotazione n. 2 pianetti di riempimento vasca in polietilene adatti al contatto con alimenti.
- Camera interna completamente stampata, dimensioni 663x518x240 h mm, atta a contenere bacinelle 1/1 GN.
- 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".
- Rumorosità <70 DBA.

Larghezza	Cm	77
Profondità	Cm	68,5
Altezza	Cm	102
Peso netto	Kg	80

Potenza Elettrica kW 1,5

Allacciamento standard V-Hz 400V 3N ~ 50 ÷60 Hz