

**EMPACADORAS AL VACÍO CON BARRA BAR400**

SKU: BAR400

**ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Potencia Kw</b>	<u>0,55 kW (0,7 HP)</u>
<b>Alimentación</b>	<u>230V/1N/50 Hz</u>
<b>Barra selladora</b>	<u>400 mm</u>
<b>Bomba de vacío</b>	<u>2,4 m³/h</u>
<b>Vacío máximo alcanzable</b>	<u>85%</u>
<b>Dimensiones útiles de la cámara</b>	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
<b>Medidas máquina ( a x p x h -mm)</b>	<u>420 x 280 x 180(h) mm</u>
<b>Peso neto (kg)</b>	<u>13</u>
<b>Peso bruto (Kg)</b>	<u>14</u>
<b>Medidas del embalaje ( a x p x h -mm)</b>	<u>550 x 365 x 250(h) mm</u>
<b>Volumen de embalaje (m3)</b>	<u>0.050</u>

Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - bomba a seco en el modelo BAR400 - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.



