

SKU: 2978301

**Fama**

## **Macchina Sottovuoto a barra saldante mm. 320 Modello FSV32 Inox o ABS**



### **Descrizione**

#### **Macchina Sottovuoto a barra saldante mm. 320 Modello FSV32 Inox o ABS**

La macchina sottovuoto **Fama FSV32** è un'apparecchiatura sottovuoto professionale compatta, disponibile con struttura in plastica ABS per uso domestico o semi professionale e con struttura in acciaio inox AISI 304 per uso professionale, ideale per negozi, gastronomie, macellerie, salumerie e piccole cucine.

### **Utilizzo e applicazioni**

Questa macchina è pensata per il confezionamento sottovuoto con aspirazione esterna, ad azione manuale, di salumi, formaggi, carne porzionata, prodotti secchi e piatti pronti, aumentando i tempi di conservazione e migliorando igiene e presentazione del prodotto.

È adatta sia a chi cerca una soluzione evoluta per uso domestico, sia a piccole attività che necessitano di uno strumento affidabile per confezionare quotidianamente alimenti da banco vendita o da laboratorio.

### **Caratteristiche funzionali**

La macchina è dotata di scheda elettronica e comandi digitali che permettono il controllo elettronico del ciclo, semplificando le operazioni e garantendo risultati costanti nel tempo.

L'elettrovalvola di fine ciclo gestisce automaticamente la fase conclusiva del vuoto, mentre il vacuometro a lancetta indica in tempo reale il livello di vuoto raggiunto, permettendo all'operatore di monitorare il processo.

La pompa per il vuoto è autolubrificata e non richiede manutenzione, rendendo la gestione dell'apparecchio più semplice e riducendo fermi macchina e interventi tecnici.

## Dettagli tecnici

- **Struttura in ABS o acciaio inox AISI 304:** versione in plastica ABS per uso domestico o semi professionale e versione in inox per un impiego più intensivo in ambienti professionali, entrambe facili da pulire e resistenti.
- **Scheda elettronica e controllo digitale:** gestione elettronica del ciclo di vuoto e saldatura con comandi digitali intuitivi, per impostare e monitorare il funzionamento in modo preciso.
- **Elettrovalvola di fine ciclo:** automatizza la fase conclusiva del ciclo di vuoto, migliorando praticità e sicurezza d'uso per l'operatore.
- **Vacuometro a lancetta:** strumento analogico che mostra il livello di vuoto in tempo reale, utile per verificare visivamente l'efficacia del confezionamento.
- **Pompa per il vuoto autolubrificata 12 L/min:** portata adeguata per un uso domestico evoluto e semi professionale, con minime esigenze di manutenzione grazie all'autolubrificazione.
- **Barra saldante 320 mm:** lunghezza di 32 cm che consente l'utilizzo di buste fino a questa larghezza, adatta a porzioni singole, tranci di carne, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **Potenza 400 W:** assorbimento che permette un uso regolare durante la giornata mantenendo i consumi energetici su livelli contenuti.
- **Alimentazione 230 V monofase:** funzionamento con normale rete elettrica domestica o commerciale, senza necessità di impianti trifase.
- **Tensione indicata 220-230 V:** conforme alle norme CE e adatta all'uso in ambito europeo.
- **Buste utilizzabili lisce e goffrate:** possibilità di utilizzare sia buste lisce sia buste goffrate, aumentando la flessibilità di utilizzo in base alle forniture disponibili.

## Dimensioni e costruzione

- Brand: Fama.
- Lunghezza: 36 cm.
- Profondità: 30 cm.
- Altezza: 16 cm.
- Peso: 5 kg.

## Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Fama Modello FSV32 è indicata per uso domestico avanzato, piccoli laboratori, gastronomie, macellerie, salumerie e negozi di alimentari che richiedono un'apparecchiatura compatta ma con dotazione professionale.

Grazie alla barra saldante da 320 mm, alla pompa autolubrificata da 12 L/min, alla possibilità di usarla con buste lisce o goffrate e alla struttura in ABS o inox AISI 304, rappresenta una soluzione versatile e affidabile per migliorare la conservazione degli alimenti e l'organizzazione delle scorte.

## Scheda Tecnica

| <b>Attributo</b>       | <b>Valore</b> |
|------------------------|---------------|
| Altezza (cm)           | 16            |
| Lunghezza (cm)         | 36            |
| Profondità (cm)        | 30            |
| Model Number for EPREL | 2978301       |