

SKU: 2974454

Fimar

Macchina Sottovuoto ,barra saldante mm. 400 Easyline Modello SBP400



Descrizione

Macchina Sottovuoto Easyline Modello SBP400 a barra saldante mm 400

La macchina sottovuoto **Easyline SBP400** è una confezionatrice professionale a barra saldante da 400 mm progettata per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le loro caratteristiche organolettiche, ideale per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari e piccole cucine professionali.

Utilizzo e applicazioni

Mediante l'utilizzo di apposite buste o contenitori idonei, la macchina crea un livello di vuoto tale da impedire o rallentare la proliferazione batterica, risultando particolarmente adatta al confezionamento di carne, salumi, formaggi, piatti pronti, prodotti freschi e semilavorati.

L'impiego della SBP400 consente di migliorare igiene, presentazione e organizzazione delle scorte in frigorifero, cella o banco refrigerato, ottimizzando la gestione dei prodotti e riducendo gli sprechi.

Caratteristiche funzionali

La carcassa in acciaio inox garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta all'uso quotidiano in ambienti professionali dove sono richiesti elevati

standard igienici.

La pompa a secco elimina l'uso di olio, riducendo la manutenzione ordinaria e rendendo il funzionamento più semplice e pulito rispetto ai sistemi lubrificati.

Il pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale, abbinato a una saldatura da 5 mm, consente un controllo preciso di tutte le fasi del processo e garantisce una chiusura sicura e duratura delle buste.

Dettagli tecnici

- **Carcassa in acciaio inox:** struttura robusta, igienica e durevole, ideale per laboratori alimentari, gastronomie e reparti di lavorazione dove è richiesta massima pulizia.
- **Pompa a secco:** sistema di generazione del vuoto senza olio, che riduce le esigenze di manutenzione e semplifica la gestione della macchina nel tempo.
- **Pannello comandi digitale:** consente la selezione di ciclo automatico o manuale, con regolazione di tempo di vuoto e saldatura per adattarsi alle diverse tipologie di prodotto.
- **Saldatura da 5 mm:** larghezza della linea di saldatura che assicura una chiusura resistente, riducendo il rischio di aperture accidentali durante la conservazione o la movimentazione.
- **Uso con sacchetti o rotoli goffrati:** progettata per lavorare esclusivamente con buste e rotoli goffrati, che favoriscono una corretta evacuazione dell'aria e un vuoto stabile.
- **Vuoto massimo ottenibile 80%:** livello di depressione adeguato a prolungare la shelf life degli alimenti, limitando ossidazione e sviluppo microbico.
- **Potenza 0,27 kW:** assorbimento contenuto che permette l'utilizzo prolungato durante il servizio senza incidere significativamente sui consumi energetici.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz:** funzionamento con normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni particolari.
- **Barra saldante 400 mm:** lunghezza di saldatura pari a 40 cm, ideale per buste di varie larghezze entro questo formato, adatta a porzioni singole, tranci di carne, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **Pompa vuoto 1,2 m³/h:** capacità di aspirazione adatta a piccole e medie realtà, con tempi di ciclo contenuti e un buon livello di vuoto per la maggior parte dei prodotti alimentari.

Accessori

- Sacchetti goffrati in vari formati (esclusi).
- Rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata (esclusi).

Dimensioni e costruzione

- Brand: Fimar.
- Lunghezza: 42 cm.
- Profondità: 26 cm.
- Altezza: 13 cm.
- Peso netto: 8 kg.

Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Easyline Modello SBP400 è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari, ristoranti e piccole cucine professionali che necessitano di una soluzione compatta e robusta per il confezionamento sottovuoto.

Grazie alla barra saldante da 400 mm, alla pompa a secco da 1,2 m³/h, al vuoto massimo dell'80% e al pannello digitale con ciclo automatico e manuale, rappresenta una scelta affidabile e conveniente per migliorare la conservazione degli alimenti e l'organizzazione delle scorte.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	26
Model Number for EPREL	2974454