

SKU: BAR300P

**Fimar**

## **Macchina Sottovuoto a barra saldante mm. 300 Modello BAR300P Pompa 0,025m<sup>3</sup>/h**



### **Descrizione**

#### **Macchina Sottovuoto a barra saldante mm. 300 Modello BAR300P Pompa 0,025 m<sup>3</sup>/h**

La macchina sottovuoto **Fimar BAR300P** è una confezionatrice a barra saldante da 300 mm progettata per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche, ideale per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari e piccole cucine professionali.

### **Utilizzo e applicazioni**

La macchina consente di creare il vuoto in apposite buste goffrate o in contenitori idonei, ottenendo un livello di vuoto tale da impedire o rallentare la proliferazione batterica a bassa temperatura, con conseguente aumento della shelf life dei prodotti confezionati.

È particolarmente adatta al confezionamento di carne, salumi, formaggi, piatti pronti, prodotti freschi e semilavorati, migliorando l'igiene, la presentazione del prodotto e l'organizzazione delle scorte in frigorifero e in cella.

### **Caratteristiche funzionali**

La robusta carcassa in ABS e acciaio inox garantisce un'ottima resistenza all'uso quotidiano e una buona protezione da urti e corrosione, rendendo la macchina adatta ad ambienti professionali dove è richiesta affidabilità nel tempo.

La pompa a secco elimina la necessità di olio, riducendo la manutenzione ordinaria rispetto alle pompe lubrificate e rendendo il funzionamento più pulito e pratico per l'operatore.

Il pannello comandi digitale consente una gestione semplice e intuitiva del ciclo di lavoro, permettendo all'operatore di controllare il processo di vuoto e saldatura con precisione anche in contesti di lavoro intensivo.

## Dettagli tecnici

- **Carcassa in ABS e acciaio inox:** struttura robusta e igienica, adatta a resistere a urti, graffi e all'ambiente umido tipico dei laboratori alimentari, garantendo al contempo facilità di pulizia.
- **Pompa a secco:** sistema di generazione del vuoto senza olio, che riduce le operazioni di manutenzione e limita il rischio di contaminazioni, rendendo la macchina più semplice da gestire nel lungo periodo.
- **Pannello comandi digitale:** consente di impostare e monitorare il ciclo di vuoto e saldatura, migliorando la ripetibilità dei risultati e riducendo la possibilità di errori da parte dell'operatore.
- **Potenza 0,45 kW:** assorbimento elettrico adeguato all'uso professionale continuativo, mantenendo contenuti i consumi energetici e permettendo l'utilizzo anche in locali con più attrezzature collegate.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz:** funzionamento con la normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni speciali, per un'installazione semplice in qualsiasi laboratorio o cucina.
- **Barra saldante 300 mm:** lunghezza di saldatura pari a 30 cm, ideale per buste di varie larghezze entro questo limite, adatta a porzioni singole, tranci di carne, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **Pompa vuoto 1,2 m<sup>3</sup>/h:** capacità di aspirazione adeguata per un uso professionale leggero e medio, con tempi di ciclo contenuti e un buon livello di vuoto per la conservazione della maggior parte dei prodotti alimentari.
- **Buste consigliate:** utilizzare esclusivamente buste per sottovuoto goffrate, che consentono una corretta evacuazione dell'aria e garantiscono una saldatura stabile e duratura.

## Dimensioni e costruzione

- Brand: Fimar.
- Lunghezza: 32 cm.
- Profondità: 26 cm.
- Altezza: 14 cm.
- Peso netto: 6 kg.

## Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Fimar Modello BAR300P è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari, ristoranti e piccole cucine professionali che necessitano di un'attrezzatura compatta ma robusta per il confezionamento sottovuoto a barra saldante.

Grazie alla carcassa in ABS e inox, alla barra da 300 mm, alla pompa a secco da 1,2 m<sup>3</sup>/h, al pannello digitale e alla potenza di 0,45 kW, rappresenta una soluzione affidabile e versatile per migliorare la conservazione degli alimenti e l'organizzazione delle scorte.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	14
Lunghezza (cm)	32
Profondità (cm)	26
Model Number for EPREL	BAR300P