

SKU: BAR350

Fimar

Macchina sottovuoto a barra saldante mm 350 Modello BAR350



Descrizione

Macchina sottovuoto a barra saldante mm 350 Modello BAR350

La macchina sottovuoto **Fimar BAR350** è una confezionatrice a barra saldante da 350 mm progettata per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche, ideale per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari e piccole cucine professionali.

Utilizzo e applicazioni

Questa macchina permette di creare il vuoto in apposite buste goffrate o in contenitori idonei, raggiungendo un livello di vuoto in grado di impedire o rallentare la proliferazione batterica a bassa temperatura e di limitare l'ossidazione dei prodotti confezionati.

È particolarmente indicata per confezionare carne, salumi, formaggi, piatti pronti, prodotti freschi e semilavorati, migliorando l'igiene, la presentazione e l'organizzazione delle scorte in frigorifero, cella frigo o banco refrigerato.

Caratteristiche funzionali

La carcassa in acciaio inox garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta a un utilizzo quotidiano in ambienti professionali dove sono richiesti elevati standard igienici.

La pompa a secco evita l'uso di olio, riducendo interventi di manutenzione e semplificando la gestione della macchina rispetto ai sistemi lubrificati, con un funzionamento più pratico e pulito.

Il pannello comandi digitale permette di lavorare in modalità manuale oppure tramite due

programmi di lavoro preimpostati, garantendo un controllo preciso del ciclo di vuoto e saldatura e una buona ripetibilità dei risultati.

Dettagli tecnici

- **Assorbimento 0,45 kW:** potenza adeguata per un uso professionale continuativo, mantenendo i consumi energetici su valori contenuti anche in presenza di più attrezzature in funzione.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz:** funzionamento con la normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni particolari, per un'installazione semplice in qualsiasi laboratorio o cucina.
- **Barra saldante 350 mm:** lunghezza di saldatura di 35 cm, adatta a buste di varie larghezze entro questo formato, ideale per porzioni singole, tranci di carne, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **Pompa vuoto 1,2 m³/h:** capacità di aspirazione idonea per piccole e medie realtà, con tempi di ciclo contenuti e un buon livello di vuoto per la conservazione della maggior parte dei prodotti alimentari.
- **Vuoto max 85%:** grado di depressione che permette di prolungare la shelf life del prodotto, riducendo l'ossidazione e lo sviluppo microbico durante la conservazione refrigerata.
- **Pannello comandi digitale:** consente la saldatura manuale oppure tramite due programmi preimpostati, facilitando il lavoro dell'operatore e garantendo risultati costanti nel tempo.
- **Buste consigliate:** utilizzare esclusivamente buste per sottovuoto goffrate, che favoriscono una corretta evacuazione dell'aria e assicurano una saldatura stabile e duratura.

Dimensioni e costruzione

- Brand: Fimar.
- Lunghezza: 37 cm.
- Profondità: 28 cm.
- Altezza: 17 cm.
- Peso: 8 kg.
- Materiale struttura: acciaio inox con pompa a secco.

Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Fimar Modello BAR350 è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari, ristoranti e piccole cucine professionali che necessitano di una macchina sottovuoto compatta, robusta e semplice da utilizzare.

Grazie alla barra saldante da 350 mm, alla pompa a secco da 1,2 m³/h, al vuoto massimo dell'85% e al pannello comandi digitale con saldatura manuale o tramite programmi preimpostati, rappresenta una soluzione affidabile e versatile per migliorare la conservazione degli alimenti e la gestione delle scorte.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	17
Lunghezza (cm)	37
Profondità (cm)	28
Model Number for EPREL	BAR350