

SKU: BAR400

Fimar

Macchina Sottovuoto a barra saldante 400 mm. Modello BAR400 Pompa 2,4 m³/h



Descrizione

Macchina Sottovuoto a barra saldante 400 mm Modello BAR400 Pompa 2,4 m³/h

La macchina sottovuoto **Fimar BAR400** 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 la proliferazione batterica a bassa temperatura, risultando particolarmente adatta al confezionamento di carne, salumi, formaggi, piatti pronti, prodotti freschi e semilavorati.

L'impiego della BAR400 permette 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 robusta carcassa in acciaio inox AISI 304 assicura elevata 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 le operazioni di manutenzione ordinaria e rendendo il funzionamento più semplice e pulito rispetto alle pompe lubrificate.

Il pannello comandi digitale permette di programmare il tempo di saldatura e di vuoto, mentre lo

start automatico all'abbassamento della barra superiore e l'apertura automatica della barra a fine ciclo semplificano il lavoro dell'operatore e aumentano la produttività.

Dettagli tecnici

- **Carcassa in acciaio inox AISI 304:** struttura robusta e igienica, ideale per laboratori alimentari, gastronomie e reparti di lavorazione.
- **Pompa a secco:** sistema di vuoto senza olio che riduce le esigenze di manutenzione e semplifica la gestione della macchina.
- **Pannello comandi digitale:** consente di impostare tempo di vuoto e di saldatura, con avvio automatico all'abbassamento della barra superiore e apertura automatica della barra a fine ciclo.
- **Utilizzo con buste goffrate:** progettata per lavorare esclusivamente con buste per sottovuoto goffrate, che favoriscono una corretta evacuazione dell'aria e un vuoto stabile.
- **Potenza 0,55 kW:** assorbimento adeguato a un uso professionale, con consumi energetici contenuti anche in caso di utilizzo frequente.
- **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 2,4 m³/h:** capacità di aspirazione idonea per piccole e medie realtà, con tempi di ciclo contenuti e un buon livello di vuoto per la maggior parte dei prodotti alimentari.

Dimensioni e costruzione

- Brand: Fimar.
- Lunghezza: 42 cm.
- Profondità: 28 cm.
- Altezza: 18 cm.
- Peso netto: 13 kg.

Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Fimar Modello BAR400 è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari, ristoranti e piccole cucine professionali che necessitano di una soluzione robusta e affidabile per il confezionamento sottovuoto.

Grazie alla barra saldante da 400 mm, alla pompa a secco da 2,4 m³/h, alla struttura in acciaio inox AISI 304 e al pannello digitale con avvio e apertura automatici, rappresenta una scelta completa per migliorare la conservazione degli alimenti e l'organizzazione delle scorte.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	18
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	28