

SKU: BAR500

Fimar

Macchina Sottovuoto a barra saldante 500mm. Modello BAR500 Pompa 4 m³/h



Descrizione

Macchina Sottovuoto a barra saldante 500 mm Modello BAR500 Pompa 4 m³/h

La macchina sottovuoto **Fimar BAR500** è una confezionatrice professionale a barra saldante da 500 mm progettata per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche, ideale per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari e cucine professionali con volumi di confezionamento medio-alti.

Utilizzo e applicazioni

Tramite 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 BAR500 consente di migliorare igiene, presentazione e organizzazione delle scorte in frigorifero, cella o banco refrigerato, ottimizzando la gestione dei prodotti e riducendo gli sprechi, soprattutto nei laboratori con alta rotazione di merci.

Caratteristiche funzionali

La robusta carcassa in acciaio inox AISI 304 garantisce elevata resistenza alla corrosione, igiene e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta all'uso quotidiano in ambienti professionali dove sono richiesti standard sanitari rigorosi.

La pompa a bagno d'olio assicura un vuoto profondo e costante, particolarmente indicato per un utilizzo intensivo, pur richiedendo una manutenzione periodica per il controllo e la sostituzione

dell'olio.

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, igienica e resistente alla corrosione, ideale per laboratori alimentari, gastronomie e reparti di lavorazione.
- **Pompa a bagno d'olio:** sistema di vuoto lubrificato che garantisce prestazioni elevate e un vuoto più profondo rispetto alle pompe a secco, con necessità di manutenzione periodica dell'olio.
- **Pannello comandi digitale:** consente di programmare il tempo di vuoto e di saldatura, con gestione precisa del ciclo di confezionamento in funzione del prodotto.
- **Start automatico:** l'avvio del ciclo avviene automaticamente con l'abbassamento della barra superiore, riducendo le operazioni manuali e velocizzando il lavoro.
- **Apertura automatica della barra:** al termine del ciclo la barra si apre automaticamente, agevolando la rimozione del sacchetto e permettendo una maggiore produttività.
- **Utilizzo con buste goffrate:** la macchina è progettata per lavorare esclusivamente con buste per sottovuoto goffrate, che favoriscono una corretta evacuazione dell'aria e garantiscono un vuoto stabile.
- **Potenza 0,75 kW:** assorbimento adeguato a un uso professionale intensivo, con consumi energetici in linea con le prestazioni offerte.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz:** funzionamento con normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni particolari.
- **Barra saldante 500 mm:** lunghezza di saldatura pari a 50 cm, ideale per buste di grandi dimensioni entro questo formato, adatta a confezioni multiple, pezzi interi di salumi, forme di formaggio e prodotti voluminosi.
- **Pompa vuoto 4 m³/h:** capacità di aspirazione elevata, adatta a laboratori con volumi di confezionamento medio-alti, garantendo tempi di ciclo contenuti e un buon livello di vuoto.

Dimensioni e costruzione

- Brand: Fimar.
- Lunghezza: 52 cm.
- Profondità: 38 cm.
- Altezza: 21 cm.
- Peso netto: 23 kg.

Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Fimar Modello BAR500 è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari, ristoranti e cucine professionali che necessitano di una soluzione robusta e performante per il confezionamento sottovuoto di prodotti anche di grandi dimensioni.

Grazie alla barra saldante da 500 mm, alla pompa a bagno d'olio da 4 m³/h, alla struttura in acciaio inox AISI 304 e al pannello digitale con avvio e apertura automatici, rappresenta una scelta ideale per migliorare la conservazione degli alimenti, la presentazione al banco e l'organizzazione delle scorte.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	21
Lunghezza (cm)	52
Profondità (cm)	38