

SKU: MSD300P

**Fimar**

## **Macchina Sottovuoto a barra saldante mm. 320 Pompa 0,9m<sup>3</sup>/h Modello MSD300P**



### **Descrizione**

#### **Macchina Sottovuoto a barra saldante mm. 320 Pompa 0,9 m<sup>3</sup>/h Modello MSD300P**

La macchina sottovuoto **Fimar MSD300P** è una confezionatrice a barra saldante da 320 mm pensata 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**

La macchina permette di creare il vuoto in apposite buste goffrate o in contenitori idonei, raggiungendo 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 adatta al confezionamento di carne, salumi, formaggi, piatti pronti, prodotti freschi e semilavorati, migliorando igiene, presentazione e organizzazione delle scorte in frigorifero, cella o banco refrigerato.

### **Caratteristiche funzionali**

La carcassa in plastica garantisce leggerezza e praticità di utilizzo, facilitando lo spostamento e il posizionamento della macchina su diversi piani di lavoro, pur mantenendo una buona robustezza per l'uso quotidiano.

La presenza dell'elettrovalvola di apertura rapida della barra velocizza le operazioni di lavoro,

consentendo all'operatore di passare rapidamente da una confezione all'altra e aumentare la produttività in fase di confezionamento.

La pompa a secco elimina l'utilizzo di olio, riducendo gli interventi di manutenzione ordinaria e semplificando la gestione della macchina rispetto ai sistemi lubrificati a olio.

Il funzionamento automatico e digitale, provvisto di sensore di regolazione altimetrica, permette di adattare il ciclo di vuoto alle condizioni ambientali, garantendo un risultato costante anche in zone con diverse altitudini.

## Dettagli tecnici

- **Carcassa in plastica:** struttura leggera e resistente, facile da pulire, adatta a banchi di lavoro in laboratori, gastronomie e piccoli reparti di lavorazione.
- **Elettrovalvola apertura rapida barra:** consente il rapido rilascio della barra di saldatura al termine del ciclo, riducendo i tempi di attesa dell'operatore e aumentando la produttività.
- **Pompa a secco:** sistema di vuoto senza olio che riduce la manutenzione e rende la macchina più pratica, evitando le problematiche legate alla gestione dei lubrificanti.
- **Uso esclusivo con buste goffrate:** utilizzare solamente buste per sottovuoto goffrate che permettono una corretta evacuazione dell'aria e garantiscono una saldatura stabile e duratura.
- **Automatica e digitale con sensore altimetrico:** il controllo elettronico con sensore di regolazione altimetrica adegua il ciclo di vuoto alle condizioni di pressione atmosferica, migliorando la qualità del confezionamento.
- **Accessori compatibili:** sacchetti goffrati in vari formati e rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata, adattabili a diversi tipi di prodotto.
- **Potenza 0,49 kW:** assorbimento elettrico adeguato a un uso professionale leggero e medio, con consumi energetici contenuti anche in caso di utilizzo frequente durante la giornata.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz:** funzionamento con normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni particolari.
- **Barra saldante 320 mm:** lunghezza di saldatura pari a 32 cm, adatta per buste di larghezza fino a 320 mm, ideale per porzioni singole, tranci di carne, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **Pompa vuoto 0,9 m<sup>3</sup>/h:** capacità di aspirazione adeguata per il confezionamento in piccole e medie realtà, garantendo tempi di ciclo contenuti e un buon livello di vuoto per la conservazione degli alimenti.

## Dimensioni e costruzione

- Brand: Fimar.
- Lunghezza: 39 cm.
- Profondità: 31 cm.
- Altezza: 14 cm.
- Peso netto: 4,5 kg.

## Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Fimar Modello MSD300P è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, piccoli laboratori, negozi di alimentari e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura compatta, affidabile e semplice da usare per il confezionamento sottovuoto in buste goffrate.

Grazie alla barra saldante da 320 mm, alla pompa a secco da 0,9 m<sup>3</sup>/h, alla gestione automatica digitale e alla struttura in plastica, rappresenta una soluzione funzionale e conveniente per migliorare la conservazione degli alimenti e l'organizzazione delle scorte.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	14
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	31
Model Number for EPREL	MSD300P