

SKU: 14896321

## Ristosubito

# Macchina Sottovuoto manuale ITC ,barra saldante da mm. 400 con struttura in acciaio ,Pompa per il vuoto: 20 L/min. Modello PREMIUM 400



## Descrizione

### Macchina Sottovuoto manuale ITC barra saldante 400 mm in acciaio Modello PREMIUM 400

La macchina sottovuoto manuale **ITC PREMIUM 400** è un'apparecchiatura professionale compatta, ideale per il piccolo punto vendita al dettaglio che desidera servire "a vista" il prodotto confezionato, aumentando la conservazione e la freschezza degli alimenti e migliorando al tempo stesso il livello di servizio e l'immagine del locale.

### Utilizzo e applicazioni

È particolarmente indicata per prodotti a basso contenuto di umidità, come salumi, formaggi, caffè e alimenti secchi o leggermente umidi, che traggono grande beneficio dal confezionamento sottovuoto per la protezione da ossigeno, odori e contaminazioni esterne.

La PREMIUM 400 si rivolge a gastronomie, salumerie, macellerie, negozi di alimentari e piccoli laboratori artigianali che necessitano di una macchina sottovuoto affidabile, semplice da usare e adatta a un lavoro quotidiano continuativo ma non industriale.

### Caratteristiche funzionali

La struttura in acciaio rende la macchina robusta e adatta a qualsiasi ambiente di lavoro professionale, facilitando le operazioni di pulizia e garantendo resistenza nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Il pannello comandi digitale, semplice e immediato, offre 2 programmi di lavoro preimpostati e 1 programma libero, permettendo di adattare il ciclo di vuoto alle diverse tipologie di prodotto e alle specifiche esigenze operative.

La saldatura regolabile su 9 livelli consente di ottimizzare la chiusura delle buste in base allo spessore del materiale e alla tipologia di sacchetto, assicurando una saldatura sicura e resistente senza rischi di bruciature o chiusure deboli.

## Dettagli tecnici

- **Funzionamento manuale:** l'operatore gestisce l'avvio e il controllo del ciclo, sfruttando i programmi preimpostati per semplificare il lavoro e garantire risultati ripetibili.
- **Pompa del vuoto 20 L/min:** portata adeguata per un uso professionale in piccoli punti vendita, con tempi di ciclo contenuti e un grado di vuoto idoneo alla maggior parte dei prodotti a basso contenuto di umidità.
- **Barra saldante 400 mm:** lunghezza di 40 cm che consente l'utilizzo di buste di varie larghezze entro questo formato, ideale per porzioni singole, tranci di salumi, pezzi di formaggio e confezioni multiple più voluminose.
- **Tensione 230 V / 50 Hz:** alimentazione con normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni particolari, per un'installazione rapida in qualsiasi laboratorio o negozio.
- **Assorbimento 0,45 kW:** consumo energetico contenuto che permette l'utilizzo frequente durante la giornata senza incidere in modo significativo sui costi di esercizio.
- **Programmi di lavoro:** 2 programmi preimpostati per un utilizzo immediato e 1 programma libero per personalizzare tempo di vuoto e saldatura in base al prodotto confezionato.
- **Livelli di saldatura:** 9 livelli selezionabili che permettono di adattare la potenza di saldatura a sacchetti di diverso spessore, migliorando la qualità e l'affidabilità della chiusura.
- **Sacchetti consigliati:** sacchetti e rotoli goffrati per sottovuoto esterno, da tagliare e saldare alla lunghezza desiderata in funzione del formato del prodotto.

## Dimensioni e costruzione

- Brand: Ristosubito.
- Lunghezza: 42 cm.
- Profondità: 26 cm.
- Altezza: 13 cm.
- Peso: 9 kg.
- Materiale struttura: acciaio.

## Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto manuale ITC PREMIUM 400 è ideale per negozi al dettaglio, gastronomie, salumerie, macellerie e piccoli laboratori che cercano una macchina sottovuoto professionale compatta, robusta e semplice da utilizzare per il confezionamento quotidiano.

Grazie alla barra saldante da 400 mm, alla pompa da 20 L/min, alla struttura in acciaio, ai programmi digitali di lavoro e alla saldatura regolabile su 9 livelli, rappresenta una soluzione completa per migliorare la conservazione, la presentazione e la gestione delle scorte di prodotti a basso contenuto di umidità.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	13
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	26
Model Number for EPREL	14896321