

SKU: 214896

Ristosubito

Macchina Sottovuoto manuale ITC barra saldante da mm.350 con struttura in acciaio ,Pompa per il vuoto: 20 L/min. Modello PREMIUM 350



Descrizione

Macchina Sottovuoto manuale ITC barra saldante 350 mm in acciaio Modello PREMIUM 350

La macchina sottovuoto manuale **ITC PREMIUM 350** è un'apparecchiatura professionale compatta, ideale per il piccolo punto vendita al dettaglio che desidera servire "a vista" il prodotto confezionato, aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo e migliorando il livello di servizio e l'immagine del locale.

Utilizzo e applicazioni

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

La PREMIUM 350 è pensata per gastronomie, salumerie, macellerie, negozi di alimentari e piccoli laboratori artigianali che necessitano di una macchina affidabile, semplice da usare e adatta a un lavoro quotidiano continuo ma non industriale.

Caratteristiche funzionali

La struttura in acciaio rende la macchina robusta e resistente, adatta a qualsiasi ambiente di lavoro professionale, facilitando anche le operazioni di pulizia e garantendo una lunga durata nel tempo.

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

esigenze operative dell'utilizzatore.

La saldatura regolabile su 9 livelli permette di ottimizzare la chiusura delle buste in base allo spessore del materiale e al tipo di confezione, assicurando una saldatura sicura e resistente.

Dettagli tecnici

- **Funzionamento manuale:** l'operatore avvia e controlla il ciclo, beneficiando dei programmi preimpostati per semplificare le operazioni e ottenere 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 buon grado di vuoto per la maggior parte dei prodotti a basso contenuto di umidità.
- **Barra saldante 350 mm:** lunghezza di 35 cm che consente l'utilizzo di buste di varie larghezze entro questo formato, adatta a porzioni singole, tranci di salumi, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **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 0,38 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 utilizzo immediato e 1 programma libero per personalizzare tempo di vuoto e saldatura in base al prodotto.
- **Livelli di saldatura:** 9 livelli selezionabili che consentono di adattare la potenza di saldatura a buste di diverso spessore, riducendo il rischio di bruciature o chiusure deboli.
- **Tipologia di sacchetti consigliati:** sacchetti e rotoli goffrati per sottovuoto esterno, da tagliare e saldare alla lunghezza desiderata a seconda del formato del prodotto.

Dimensioni e costruzione

- Brand: Ristosubito.
- Lunghezza: 37 cm.
- Profondità: 26 cm.
- Altezza: 13 cm.
- Peso: 8 kg.
- Materiale struttura: acciaio.

Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto manuale ITC PREMIUM 350 è ideale per negozi al dettaglio, gastronomie, salumerie, macellerie e piccoli laboratori che desiderano una macchina sottovuoto professionale compatta, affidabile e semplice da utilizzare.

Grazie alla struttura in acciaio, alla barra saldante da 350 mm, alla pompa da 20 L/min, ai programmi digitali 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

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13
Lunghezza (cm)	37
Profondità (cm)	26
Model Number for EPREL	214896