

SKU: 215869

## Ristosubito

# Macchina Sottovuoto manuale ITC ,barra saldante da 500 mm. con struttura in acciaio e Pompa per il vuoto: 40 L/min. Modello PREMIUM 500



## Descrizione

### Macchina Sottovuoto manuale ITC barra saldante 500 mm in acciaio Modello PREMIUM 500

La macchina sottovuoto manuale **ITC PREMIUM 500** è un'apparecchiatura professionale robusta e compatta, progettata per il piccolo e medio 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 ideale per prodotti a basso contenuto di umidità come salumi, formaggi, caffè e altri alimenti secchi o leggermente umidi, che beneficiano del confezionamento sottovuoto per la protezione da ossigeno, odori esterni e contaminazioni, con conseguente estensione della shelf life.

La PREMIUM 500 si rivolge a gastronomie, salumerie, macellerie, negozi di alimentari e piccoli laboratori artigianali che necessitano di una macchina sottovuoto affidabile, semplice da usare e dimensionata per un lavoro quotidiano continuativo con confezioni anche di grandi dimensioni.

### Caratteristiche funzionali

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

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

specifiche esigenze operative del punto vendita.

La saldatura regolabile su 9 livelli permette di ottimizzare la chiusura delle buste in base allo spessore del materiale e alla tipologia di sacchetto, assicurando una saldatura professionale, uniforme e con massima garanzia di tenuta.

## Dettagli tecnici

- **Funzionamento manuale:** l'operatore avvia e gestisce il ciclo, sfruttando i programmi preimpostati per semplificare le operazioni e ottenere risultati ripetibili nel tempo.
- **Pompa del vuoto 40 L/min:** portata elevata adatta a un uso professionale in punti vendita con volumi di confezionamento medio-alti, con tempi di ciclo ridotti e un grado di vuoto adatto alla maggior parte dei prodotti a basso contenuto di umidità.
- **Barra saldante 500 mm:** lunghezza di 50 cm che consente l'utilizzo di buste di grandi dimensioni entro questo formato, ideale per confezioni multiple, pezzi interi di salumi, forme di formaggio e prodotti voluminosi.
- **Tensione 230 V / 50 Hz:** alimentazione tramite normale rete monofase, senza necessità di impianti trifase o predisposizioni particolari, per un'installazione semplice in qualsiasi laboratorio o negozio.
- **Assorbimento 0,55 kW:** consumo energetico contenuto rispetto alle prestazioni offerte, permettendo 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 tipo di prodotto confezionato.
- **Livelli di saldatura:** 9 livelli selezionabili che consentono 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 da confezionare.

## Dimensioni e costruzione

- Brand: Ristosubito.
- Lunghezza: 52 cm.
- Profondità: 26 cm.
- Altezza: 13 cm.
- Peso: 11 kg.
- Materiale struttura: acciaio.

## Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto manuale ITC PREMIUM 500 è ideale per negozi al dettaglio, gastronomie, salumerie, macellerie e piccoli laboratori che cercano una macchina sottovuoto professionale di fascia alta, compatta nelle dimensioni ma in grado di gestire buste fino a 500 mm di larghezza.

Grazie alla barra saldante da 500 mm, alla pompa da 40 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

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13
Lunghezza (cm)	52
Profondità (cm)	26