

SKU: VCM333

Ristosubito

Macchina Sottovuoto CEM Modello VCM333 a barra saldante mm. 300



Descrizione

Macchina Sottovuoto CEM Modello VCM333 a barra saldante mm. 300

La macchina sottovuoto **CEM VCM333** è una confezionatrice compatta a barra saldante da 300 mm, pensata per piccole strutture, gastronomie, negozi alimentari e cucine che desiderano confezionare in sottovuoto in modo semplice, rapido e con un investimento contenuto.

Utilizzo e applicazioni

Questa macchina è adatta al confezionamento sottovuoto di salumi, formaggi, porzioni pronte, prodotti freschi e semilavorati, aumentando la shelf life degli alimenti e migliorando l'organizzazione delle scorte in frigorifero e in dispensa.

Le dimensioni compatte la rendono ideale per banchi di vendita, retrobottega e piccole cucine professionali, dove lo spazio è limitato ma è richiesta una soluzione affidabile per il confezionamento quotidiano.

Caratteristiche funzionali

La barra saldante da 300 mm consente di sigillare buste di varie larghezze entro questo formato, permettendo di lavorare porzioni singole o multiple in funzione delle esigenze operative.

Il sistema di sottovuoto è progettato per un utilizzo semplice, con comandi intuitivi adatti anche a operatori non specializzati, garantendo una buona capacità di aspirazione per un uso professionale leggero e continuativo.

Dettagli tecnici

- **Potenza assorbita 0,12 kW:** consumo elettrico contenuto che consente un utilizzo prolungato durante il servizio senza incidere in modo significativo sui costi energetici, ideale per locali con più attrezzature collegate contemporaneamente.
- **Alimentazione 220 V:** funziona con la normale tensione di rete monofase, non richiede impianti trifase o predisposizioni particolari e può essere installata facilmente in qualsiasi cucina, banco o retrobottega.
- **Barra saldante 300 mm:** la larghezza di saldatura di 30 cm permette l'utilizzo di buste di varie misure entro questo limite, adatta sia a piccole porzioni sia a tagli più voluminosi, garantendo una linea di saldatura uniforme e continua.
- **Pressione di vuoto -68 kPa:** livello di depressione idoneo per ottenere un sottovuoto efficace su salumi, formaggi, piatti pronti e prodotti freschi, riducendo l'ossidazione e rallentando lo sviluppo microbico per prolungare la conservazione.
- **Tipologia di buste consigliate:** buste e rotoli goffrati per uso sottovuoto esterno, con larghezza fino a 30 cm, ideali per porzioni singole, mezze forme di formaggio, piccoli tranci di carne e preparazioni porzionate.

Dotazione inclusa

- 5 sacchetti sottovuoto misura 230 x 280 mm.
- 1 rotolo di sacchetti sottovuoto larghezza 200 mm.

Dimensioni e costruzione

- Brand: Ristosubito.
- Lunghezza: 40,8 cm.
- Profondità: 20,1 cm.
- Altezza: 8,7 cm.

Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto CEM Modello VCM333 è indicata per piccole strutture, gastronomie, negozi di alimentari, macellerie, salumerie e cucine che richiedono una soluzione pratica per il confezionamento sottovuoto senza passare a macchine di dimensioni e costi superiori.

Grazie alla barra saldante da 300 mm, alla potenza contenuta, alle dimensioni compatte e alla dotazione di sacchetti inclusi, rappresenta una scelta ideale per chi vuole iniziare a confezionare sottovuoto con un'attrezzatura semplice, efficace e facilmente collocabile in ogni ambiente di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	8.7

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	40.8
Profondità (cm)	20.1